

# 叶兴阳

## 双语音标有声读物

叶兴阳  
英语教育创始人  
双音阅读教育创始人

中国英语教育协会副会长  
中国英语教育研究会理事  
中国英语教育研究会副秘书长

## 双语音标 阅读创始人

## 注音阅 读英语 教育之父

中国英语教育协会副会长  
中国英语教育研究会理事  
中国英语教育研究会副秘书长

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

# 注音阅读英语教育之父

# 叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

**编者：**叶兴阳

**内容来源：**公共领域英文原著

**适用对象：**英语学习者、教师、研究者

**版本日期：**2025 年

# 目录

共 2 个章节

1. 用新款速溶木薯粉更快地烹制您(faster Ways To Favorite Dishes With The ) 000001

---

2. 用新款速溶木薯粉更快地烹制您(faster Ways To Favorite Dishes With The ) 000002

---

## 使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

# 用新款速溶木薯粉更快地烹制您(Faster Ways to Favorite Dishes With the )

## 第1/2页

[ˈfæstər] [weɪz] [tuː; tə] [ˈfeɪvərɪt] [ˈdɪʃɪz]  
**Faster Ways To Favorite Dishes**  
快点 方式 到 最喜欢的 菜肴

更快地烹制你最爱的菜肴

[wɪð; wɪθ][ðə; ði]  
**WITH THE**  
和 这

与

[nuː] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**New Minute Tapioca**  
新的 分钟 木薯

新分钟木薯

© - [dʒiː] . [ef] . [ˈkɔːrp] . - [ˌpiːˈtiːˈdiː] .  
© **1934 G : F : Corp : 612 Ptd :**  
© - G : F : 公司 : - ptd .

© 1934 GF Corp. 612 Ptd.

[ɪn][juː] . [es] . [ə; eɪ] . [tuːˈtuː]  
**in U : S : A : 2**  
在 U : S : 一个 : 2

在美国2

[hɜːrd] [ðə; ði] “ [glæd] [nuːz] ” [əˈbaʊt] [ðə; ði] [nuː] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] ?  
**HEARD THE “ GLAD NEWS “ ABOUT THE NEW MINUTE TAPIOCA ?**  
听到 这 “ 高兴的 消息 ” 关于 这 新的 分钟 木薯 ?

你听说过关于新型速溶木薯粉的“好消息”吗？

[ˈiːv(ə)n] [ˈlaɪtər] , [mɔːr] [ˈdelɪkət] [ˌtæpiˈoʊkə] [dɪˈzɜːrts] !  
**Even lighter , more delicate tapioca desserts !**  
甚至 打火机 , 更多的 精美的 木薯 甜点 !

更轻盈、更精致的西米甜点！

[ɪˈmædʒɪn][ə; eɪ][ˌtæpiˈoʊkə] [kriːm] [ˈpʊdɪŋ] [æz; əz] [ˈkriːmi] [æz; əz][ə; eɪ] [bəˈveriən] , [æz; əz] [rɪtʃ] [æz; əz]  
**Imagine a tapioca cream pudding as creamy as a Bavarian , as rich as**  
想象 一个 木薯 奶油 布丁 作为 奶油状 作为 一个 巴伐利亚 , 作为 富有的 作为

[ə; eɪ] [ˈkʌstərd] ,  
**a custard ,**  
一个 蛋奶冻 ,

想象一下，一款像巴伐利亚布丁一样香滑，像蛋奶冻一样浓郁的西米奶油布丁。

[æz; əz] [laɪt] [æz; əz][ə; eɪ] [wɪp] !  
**as light as a whip !**  
作为 光 作为 一个 鞭 !

轻如鸿毛！

[ɪˈmædʒɪn][ə; eɪ][ˌtæpiˈoʊkə] [fruːt] [ˈpʊdɪŋ] [mɔːr] [ˈdelɪkətli] [dɪˈlɪʃəs] [ðæn; ðən] [ˈeni] [juː; jʊ] [ˈevər] [ˈteɪstɪd]  
**Imagine a tapioca fruit pudding more delicately delicious than any you ever tasted**  
想象 一个 木薯 水果 布丁 更多的 轻柔地 可口的 比 任何 你 曾经 尝过

[ɪn][ɔːl] [jʊr; jər] [deɪz] !  
**in all your days !**  
在 全部 你的 天 !

想象一下，一种比你这辈子吃过的任何一种西米布丁都更加精致美味的甜点！

[ðæts] [wʌt] [juː; jʊ][get] [wen] [juː; jʊ][meɪk] ['puːdɪŋz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [nuː] ['mɪnɪt] [ˌtæpɪ'oukə] !  
**That's what you get when you make puddings with the NEW Minute Tapioca !**  
那就是 什么 你 得到 什么时候 你 制作 布丁 和 这 新的 分钟 木薯 ！

这就是用全新速溶木薯粉制作布丁的成果！

['kwɪkər] , ['ɪziə] , [ænd; ənd] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [fjuːər] ['dɪfɪz] !  
**Quicker , easier , and made with fewer dishes !**  
更快 , 更轻松 , 和 制成 和 更少 菜肴 ！

更快、更简单，而且只需要更少的餐具！

[bʌt; bət] ['tekstʃər] [ɪz] ['oʊnli][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] ['stoːri] !  
**But texture is only part of the story !**  
但 质地 是 仅有的 部分 的 这 故事 ！

但质感只是故事的一部分！

[fɔːr; fər][ɔːl] [ðɪːz] ['temptɪŋ] ['mɪnɪt] [ˌtæpɪ'oukə] [dɪ'zɜːrts] [kæn; kən] [naʊ] [biː; bi] [meɪd] [ɪn][ə; eɪ]['fræk(ə)n]  
**For all these tempting Minute Tapioca desserts can now be made in a fraction**  
为了 全部 这些 诱人的 分钟 木薯 甜点 能 现在 是 制成 在 一个 分数  
[ʌv; əv][ðə; ði][taɪm] ,  
**of the time ,**  
的 这 时间 ,

现在，制作所有这些诱人的速成西米甜点只需很短的时间。

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ] [mʌtʃ] [les] ['bɑːðər] , [ðæn; ðən] [ðeɪ] [juːst] [tuː; tə][rɪ'kwaɪər] .  
**and with much less bother , than they used to require .**  
和 和 很多 较少的 打扰 , 比 他们 用过的 到 要求 .

而且比以前省事得多。

[ðə; ði] [nuː] ['mɪnɪt] [ˌtæpɪ'oukə] [kʊks] [ɪn][faɪv] ['mɪnɪts] , ['æftər][ðə; ði]['lɪkwɪd][skɔːldz] , [ɪn'sted] [ʌv; əv] -  
**The New Minute Tapioca cooks in 5 minutes , after the liquid scalds , instead of 15**  
这 新的 分钟 木薯 厨师 在 5 分钟 , 后 这 液体 烫伤 , 反而 的 -  
.  
:  
.

新推出的速食木薯粉，在液体沸腾后只需 5 分钟即可煮熟，而不是 15 分钟。

[aɪ 'tiː][ɪz] [prɪ'perd] [wɪð; wɪθ] [les] [wɜːrk] , [ænd; ənd] [fjuːər] ['dɪfɪz] .  
**It is prepared with less work , and fewer dishes .**  
它 是 准备 和 较少的工作 , 和 更少 菜肴 .

它的制作过程更省时省力，而且需要的餐具也更少。

[nuː] [help] , [tuː] , [fɔːr; fər] [skɔːrɪz] [ʌv; əv] ['dɪfɪkəlt] ['dɪfɪz] !  
**New help , too , for scores of difficult dishes !**  
新的 帮助 , 也 , 为了 得分 的 难的 菜肴 ！

还新增了许多烹饪难题的技巧！

[ðə; ði]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] [brɪŋ] [juː; jʊ][ðə; ði] [gʊd] [nuːz] — [ 'staːtɪŋ ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][best]  
**The recipes in this little book bring you the good news — starting with the best**  
这 食谱 在 这 小的 书 带来 你 这 好的 消息 — 开始 和 这 最好的  
[ænd; ənd][ðə; ði] ['ɪːziɪst] ['resəpi][fɔːr; fər][ˌtæpɪ'oukə] [kriːm] [juːv] ['evər][met] .  
**and the easiest recipe for tapioca cream you've ever met .**  
和 这 最容易 食谱 为了 木薯 奶油 你已经 曾经 遇见 .

这本小册子里的食谱会给你带来好消息——首先是迄今为止你见过的最好、最简单的木薯奶油食谱。

[juːl] [faɪnd] [hɪr] [mɔːr] [ðæn; ðən][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][grænd] [kriːm] [dɪ'zɜːrts] , [fʊl] [ʌv; əv]['riːəl] ['ɑːnɪst] -  
**You'll find here more than a dozen grand cream desserts , full of real honest -**  
你会 寻找 这里 更多的 比 一个 打 盛大 奶油 甜点 , 满的 的 真实的 诚实的 -  
[tuː; tə] - ['gʊdnəs] [houm] - [meɪd] ['nɜːrɪmənt] . . .  
**to - goodness home - made nourishment . . .**  
到 - 善良 家 - 制成 营养 . . .

这里有十几种美味的奶油甜点，每一道都饱含着纯正的自制营养.....

[nu:] [fru:t][,tæpi'ʊkə][fɔ:r; fər] ['evri] ['si:z(ə)n] . . .  
**new fruit tapiocas for every season** . . .  
新的 水果 木薯 为了 每一个 季节 . . .

每个季节都有新款水果西米露.....

[nu:] [beikt] [,tæpi'ʊkə] ['puɪɪnz] . . . [ænd; ənd] - ['resəpi:z][ɪn] [wɪt] ['mɪnɪt] [,tæpi'ʊkə][ækts][æz; əz]  
**new baked tapioca puddings . . . and 19 recipes in which Minute Tapioca acts as**  
新的 烘焙 木薯 布丁 . . . 和 - 食谱 在 哪个 分钟 木薯 行为 作为  
[ə; eɪ] “ [prɪ'sɪz(ə)n] [ɪn'gri:diənt] ,  
**a “ precision ingredient** ,  
一个 “ 精确 成分 ,

新款烤木薯布丁.....以及 19 道以速溶木薯粉为“精准配料”的食谱

“ [ˈɡɪvɪŋ] [dʒʌst][ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] ['tekstʃər][ɔ:r] [ə'pɪrəns] — [ænd; ənd][ə; eɪ]['ri:əl]['mɑ:rdʒɪn][ʌv; əv] ['seɪftɪ]  
**” giving just the desired texture or appearance — and a real margin of safety**  
” 给予 只是 这 想要的 质地 或者 外貌 — 和 一个 真实的 利润 的 安全  
— [tu:; tə][ə; eɪ][lɑ:t][ʌv; əv] ['feɪvərɪt] [bʌt; bət][ɔ:f(ə)n] ['trʌb(ə)lsəm] ['dɪfɪz] [frʌm; frəm] [su:p] [tu:; tə][paɪ] .  
**— to a lot of favorite but often troublesome dishes from soup to pie .**  
— 到 一个 很多 的 最喜欢的 但 经常 麻烦的 菜肴 从 汤 到 馅饼 .  
[θri:]  
**3**  
3

“赋予许多人们喜爱但又常常难以成功的菜肴（从汤到馅饼）理想的质地或外观，并带来真正的安全保障。”3

[ə; eɪ] [nu:] [kwɪk] ['resəpi] . . .  
**A NEW QUICK RECIPE** . . .  
一个 新的 快的 食谱 . . .

一道新的快手食谱.....

[fɔ:r; fər][æn; ən][oʊld] ['feɪvərɪt]  
**FOR AN OLD FAVORITE**  
为了 一个 老的 最喜欢的

献给一位老朋友

['mɪnɪt] [,tæpi'ʊkə] [kri:m]  
**MINUTE TAPIOCA CREAM**  
分钟 木薯 奶油

速溶木薯粉

⅓ [kʌp] ['mɪnɪt] [,tæpi'ʊkə]  
**⅓ cup Minute Tapioca**  
⅓ 杯子 分钟 木薯

⅓ 杯速溶木薯粉

½ [kʌp] ['ʃʊɡər]  
**½ cup sugar**  
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn][ɔ:r][tu:'tu:] [eg] [jʊʊk]  
**1 or 2 egg yolks**  
1 或者 2 蛋 蛋黄

1或2个蛋黄

[fɔ:r][kʌps] [mɪlk]  
**4 cups milk**  
4 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn][ɔːr][tuːtuː] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]  
**1** **or** **2** **egg whites** , **stiffly** **beaten**  
1 或者 2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

1或2个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn] ['tiːspuːn] ['fleɪvəriŋ]  
**1** **teaspoon** **flavoring**  
1 茶匙 调味

1茶匙调味料

[kəm'baɪn] [ [wʌn] ] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'oukə] , ['ʊgər] , [sɔːlt] , [eg] [joʊk] ,  
**Combine** [ **1** ] **Minute** **Tapioca** , **sugar** , **salt** , **egg yolk** ,  
结合 [ 1 ] 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 蛋 蛋黄 ,

将[1]木薯粉、糖、盐、蛋黄混合，

[ænd; ɐnd][mɪlk][ɪn][tɑːp][ʌv; əv][ˈdʌb(ə)l] ['bɔɪlər][ænd; ɐnd][stɜːr] [ˈnʌf] [tuː; tə] [breɪk] [eg] [joʊk] .  
**and** **milk in top** **of** **double boiler** **and** **stir enough** **to** **break** **egg yolk** .  
和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 搅拌 足够的 到 休息 蛋 蛋黄 .

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] ['ʊvər][ˈræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [faɪv][tuː; tə]['seɪvən] ['mɪnɪts]  
**Place over rapidly boiling water** , **bring** **to** **scalding point** ( **allow** **5** **to** **7** **minutes**  
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 5 到 7 分钟  
) ,  
) ;  
) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ɐnd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [ [tuːtuː] ] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .  
**and** **cook** **5** **minutes** [ **2** ] , **stirring** **frequently** .  
和 厨师 5 分钟 [ 2 ] , 搅拌 频繁地 .

煮 5 分钟[2]，期间要经常搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .  
**Remove** **from** **boiling water** .  
消除 从 沸腾 水 .

从沸水中取出。

[foʊld][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt][ˈɪntuː] [eg] [waɪt] ; [eɪ diː 'diː][tuː; tə] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˌtæpi'oukə][ˈmɪkstʃər][ænd; ɐnd]  
**Fold a small amount into egg white** ; **add** **to** **remaining tapioca mixture** **and**  
折叠 一个 小的 数量 进入 蛋 白色的 ; 添加 到 其余的 木薯 混合物 和  
blend] .  
**blend** .  
混合 .

将少量木薯粉拌入蛋清中；加入剩余的木薯粉混合物中搅拌均匀。

[kuːl] — ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] [æz; əz][aɪ 'tiː] [kuːlz] . [ [θriː] ]  
**Cool — mixture thickens as it cools** . [ **3** ]  
凉爽的 — 混合物 增厚 作为 它 冷却 : [ 3 ]

冷却——混合物冷却后会变稠。[3]

[wen] ['slɑɪtli] [kuːl] , [eɪ diː 'diː] ['fleɪvəriŋ] ; [tʃɪl] .  
**When slightly cool** , **add** **flavoring** ; **chill** .  
什么时候 轻微地 凉爽的 , 添加 调味 ; 寒意 .

稍凉后，加入调味料；冷藏。

[sɜːrv] [ɪn] ['ʃɜːrbət] ['glæsɪz] .  
**Serve in sherbet glasses** .  
服务 在 雪葩 眼镜 .

盛于雪葩杯中。

[ˈɡɑːrniʃ] [wið; wiθ] [wɪpt] [kri:m] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [ˈberiz] [ɔːr] [ˈpiːsɪz] [ʌv; əv][fru:t] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .  
**Garnish with whipped cream and a few berries or pieces of fruit , if desired .**  
装饰 和 鞭打 奶油 和 一个 很少 浆果 或者 件的 的 水果 , 如果 想要的 .  
如果需要, 可以用鲜奶油和一些浆果或水果块装饰。

[sə:vz] [eɪt] .  
**Serves 8 .**  
服务 8 .

可供 8 人食用。

[ɔːl] [ˈmeʒərmənts] [ɑːr; ər] LEVEL4  
**ALL MEASUREMENTS ARE LEVEL4**  
全部 测量 是 LEVEL4

所有测量均为4级

[frʌm; frəm][wʌn][ˈresəpi] . . . [meɪk] [ˈdʌzənz][ʌv; əv] [ˈdɪfrənt] , [dɪˈlɪʃəs] [dɪˈzɜːrts]  
**From one recipe . . . make dozens of different , delicious desserts**  
从 一 食谱 . . . 制作 几十个 的 不同的 , 可口的 甜点  
只需一个食谱.....就能做出几十种不同的美味甜点

[ˌtæpiˈoʊkə] [kri:mz] . . . [siː] [ˈresəpɪz][ɑːn][peɪdʒ][faɪv]  
**Tapioca Creams . . . see recipes on page 5**  
木薯 乳霜 . . . 看 食谱 在 页 5  
木薯奶油.....食谱请见第5页。

[ˈræzberi] [flʌf] . . .  
**Raspberry Fluff . . .**  
覆盆子 起毛 . . .

覆盆子棉花糖.....

[pi:tʃ] [kri:m] . . .  
**Peach Cream . . .**  
桃 奶油 . . .

桃子奶油味.....

[ˈtʃɔːklət] [dɪˈlaɪt] . . .  
**Chocolate Delight . . .**  
巧克力 喜 . . .

巧克力盛宴.....

[ˈkɜːrənt] Coconut5  
**Currant Coconut5**  
黑醋栗 Coconut5

醋栗椰子5

[ˈræzberi] [flʌf]  
**RASPBERRY FLUFF**  
覆盆子 起毛

覆盆子棉花糖

[foʊld] [wɪpt] [kri:m] [ænd; ənd] [ˈslaɪtli] [krʌʃt] [freʃ] [ˈræz,beriːz] [ˈɪntuː] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] [kri:m]  
**Fold whipped cream and slightly crushed fresh raspberries into Minute Tapioca Cream**  
折叠 鞭打 奶油 和 轻微地 碎 新鲜的 覆盆子 进入 分钟 木薯 奶油  
.  
.  
.

将打发的鲜奶油和略微压碎的新鲜覆盆子拌入速溶木薯奶油中。

[paɪl][ɪn] [ˈʃɜːrbət] [ˈglæsɪz] .  
**Pile in sherbet glasses .**  
桩 在 雪葩 眼镜 .

堆放在雪葩杯里。

[ˈɡɑːrniʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [hoʊl] [ɔːr] [krʌʃt] [ˈberɪz] , [ænd; ənd] [əˈdɪʃən(ə)l] [wɪpt] [kriːm] .  
**Garnish with a few whole or crushed berries , and additional whipped cream .**  
装饰 和 一个 很少 所有的 或者 碎 浆果 , 和 额外的 鞭打 奶油 .  
用几颗完整的或压碎的浆果和额外的鲜奶油装饰。

[ˈmɑːrv(ə)l] [kriːm]  
**MARVEL CREAM**  
奇迹 奶油

漫威奶油

[sɜːrv] [ˈmɪnɪt] [tæpiˈoʊkə][ɪn] [ˈʃɜːrbət] [ˈglæsɪz] .  
**Serve Minute Tapioca in sherbet glasses .**  
服务 分钟 木薯 在 雪葩 眼镜 .  
将速溶木薯粉盛入雪芭杯中。

[pɔːr] [lɔːɡ][ˈkæbɪn] [ˈsɪrəp] [ˈoʊvər][tæpiˈoʊkə] ; [ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [ˈkɔːrslɪ] [tʃɑːpt] [nʌt] [miːts] [sʌtʃ]  
**Pour Log Cabin Syrup over tapioca ; sprinkle with coarsely chopped nut meats such**  
倒 日志 舱 糖浆 超过 木薯 ; 撒 和 粗略地 切碎 坚果 肉类 这样的  
[æz; əz][prɪˈkɑːnz] ,  
**as pecans ,**  
作为 山核桃 ,  
将原木小屋糖浆淋在西米上；撒上粗切的坚果碎，例如山核桃。

[ˈwɔːlnʌts] , [ɔːr] [blæntʃt] [ænd; ənd] [ˈtoʊstɪd] [ˈɑːməndz] .  
**walnuts , or blanched and toasted almonds .**  
核桃 , 或者 焯水 和 烤过的 杏仁 .  
核桃，或去皮烤杏仁。

[piːtʃ] [kriːm]  
**PEACH CREAM**  
桃 奶油

桃子奶油

[foʊld] [wɪpt] [kriːm] [ˈɪntuː] [ˈmɪnɪt] [tæpiˈoʊkə] [kriːm] .  
**Fold whipped cream into Minute Tapioca Cream .**  
折叠 鞭打 奶油 进入 分钟 木薯 奶油 .  
将打发的鲜奶油拌入速溶木薯奶油中。

[paɪl][ɪn] [ˈʃɜːrbət] [ˈglæsɪz] .  
**Pile in sherbet glasses .**  
桩 在 雪葩 眼镜 .  
堆放在雪葩杯里。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [ʌv; əv] [krʌʃt] , [ˈsweɪtənd] [ˈpiːtʃɪz] , [ɔːr] [ˈsweɪtənd] [piːtʃ] [ˈslaɪsɪz] .  
**Serve with sauce of crushed , sweetened peaches , or sweetened peach slices .**  
服务 和 酱 的 碎 , 加糖 桃子 , 或者 加糖 桃 切片 .  
可搭配用糖渍桃子制成的酱汁或糖渍桃片食用。

[ˈɡɑːrniʃ] [wɪð; wɪθ] [əˈdɪʃən(ə)l] [kriːm] .  
**Garnish with additional cream .**  
装饰 和 额外的 奶油 .  
最后淋上额外的奶油。

[ˈtʃɔːklət] [dɪˈlaɪt]  
**CHOCOLATE DELIGHT**  
巧克力 喜

巧克力盛宴

[foʊld] [ˈtʃɔːklət] [sɔːs] [ˈɪntuː][pɑːrt][ʌv; əv] [ˈmɪnɪt] [tæpiˈoʊkə] [kriːm] .  
**Fold chocolate sauce into part of Minute Tapioca Cream .**  
折叠 巧克力 酱 进入 部分 的 分钟 木薯 奶油 .  
将巧克力酱拌入一部分速溶木薯奶油中。

[sɜːrv] [ɪn] [pɑːrˈfeɪ] ['glæsɪz] , [ɪn] [ˈɔːltərnət] ['leər] [wɪð; wɪθ] [pleɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] [kriːm] .  
**Serve in parfait glasses , in alternate layers with plain Minute Tapioca Cream .**  
服务 在 芭菲 眼镜 , 在 备用 层 和 清楚的 分钟 木薯 奶油 .

盛入芭菲杯中, 与原味速溶木薯奶油交替分层。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [əˈdɪfən(ə)l] ['tʃɔːklət] [sɔːs] .  
**Serve with additional chocolate sauce .**  
服务 和 额外的 巧克力 酱 .

佐以额外的巧克力酱食用。

['kɜːrənt] ['kəʊkənʌt]  
**CURRENT COCONUT**  
黑醋栗 椰子

醋栗椰子

[sɜːrv] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] [kriːm] [ɪn] ['ʃɜːrbət] ['glæsɪz] .  
**Serve Minute Tapioca Cream in sherbet glasses .**  
服务 分钟 木薯 奶油 在 雪葩 眼镜 .

将速溶木薯奶油倒入雪芭杯中享用。

[tɑːp] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ] [pleɪn] [ɔːr] ['təʊstɪd] ['beɪkɜːz] ['kəʊkənʌt] [ænd; ʌnd] [kjuːbz] [ʌv; əv] ['kɜːrənt] ['dʒeli] .  
**Top generously with plain or toasted Baker's Coconut and cubes of currant jelly .**  
顶部 慷慨地 和 清楚的 或者 烤过的 面包师的 椰子 和 立方体 的 黑醋栗 果冻 .

在上面撒上大量的原味或烤过的椰丝和葡萄干果冻块。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [bɪˈfɔːr] [ɜːˈeɪndʒɪŋ] ['tɑːpɪŋ] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .  
**Cover with whipped cream before arranging topping , if desired .**  
覆盖 和 鞭打 奶油 前 安排 配料 , 如果 想要的 .

如果需要, 可以在摆放配料之前先涂上一层鲜奶油。

['ɔːrɪndʒ] [mɪnt]  
**ORANGE MINT**  
橙子 薄荷

橙薄荷

[fəʊld] [wɪpt] [kriːm] ['ɪntuː] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] [kriːm] .  
**Fold whipped cream into Minute Tapioca Cream .**  
折叠 鞭打 奶油 进入 分钟 木薯 奶油 .

将打发的鲜奶油拌入速溶木薯奶油中。

[paɪl] [ɪn] ['ʃɜːrbət] ['glæsɪz] .  
**Pile in sherbet glasses .**  
桩 在 雪葩 眼镜 .

堆放在雪葩杯中。

['gɑːrniʃ] [wɪð; wɪθ] [əˈdɪfən(ə)l] [wɪpt] [kriːm] , [ænd; ʌnd] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['sekʃnz] [ʌv; əv] ['ɔːrɪndʒ] ,  
**Garnish with additional whipped cream , and top with sections of orange ,**  
装饰 和 额外的 鞭打 奶油 , 和 顶部 和 部分 的 橙子 ,

用额外的鲜奶油装饰, 并放上几瓣橙子。

[ænd; ʌnd] [kjuːbz] [ʌv; əv] [mɪnt] ['dʒeli] [ɔːr] [mɪnt] [liːvz] .  
**and cubes of mint jelly or mint leaves .**  
和 立方体 的 薄荷 果冻 或者 薄荷 树叶 .

还有薄荷果冻块或薄荷叶。

['strɔːberi] [rɪŋ]  
**STRAWBERRY RING**  
草莓 戒指

草莓圈

[sɜːrv] [maʊndz] [ʌv; əv] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] [kriːm] [ɪn] ['ʃɜːrbət] ['glæsɪz] .  
**Serve mounds of Minute Tapioca Cream in sherbet glasses .**  
服务 土堆 的 分钟 木薯 奶油 在 雪葩 眼镜 .

将满满一勺速溶木薯奶油盛入雪葩杯中。

[pɔːr] [ˈsɪrəp] [frʌm; frəm] [ˈ sweitənd ] , [kænd] [ˈstrɔːberɪz] [ˈoʊvər][ˌtæpiˈoʊkə] ; [əˈreɪndʒ] [rɪŋ] [ʌv; əv]  
**Pour syrup from sweetened , canned strawberries over tapioca ; arrange ring of**  
倒 糖浆 从 加糖 , 罐装 草莓 超过 木薯 ; 安排 戒指 的  
[kænd] [ˈstrɔːberɪz] [əˈraʊnd] [iːtʃ] [maʊnd] .  
**canned strawberries around each mound .**  
罐装 草莓 大约 每个 冢 .

将甜草莓罐头糖浆淋在西米上；将一圈草莓罐头摆放在每个西米堆周围。

[ˈpiːnʌt] [ˈtraɪf(ə)l]  
**PEANUT TRIFLE**  
花生 琐事

花生奶油冻

[fəʊld] [ˈkɔːrslɪ] [krʌʃt] [ˈpiːnʌt] [ˈbrɪt(ə)l][ˈɪntuː] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] [kriːm] .  
**Fold coarsely crushed peanut brittle into Minute Tapioca Cream .**  
折叠 粗略地 碎 花生 脆 进入 分钟 木薯 奶油 .

将粗碎花生脆拌入速溶木薯奶油中。

[sɜːrv] [ɪn] [ˈʃɜːrbət] [ˈglæsɪz] .  
**Serve in sherbet glasses .**  
服务 在 雪葩 眼镜 .

盛于雪葩杯中。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] [əˈdɪʃən(ə)l] [ˈkɔːrslɪ] [krʌʃt] [ˈpiːnʌt] [ˈbrɪt(ə)l] , [ænd; ənd] [ˈgɑːrniʃ] [wɪð; wɪθ] [wɪpt]  
**Top with additional coarsely crushed peanut brittle , and garnish with whipped**  
顶部 和 额外的 粗略地 碎 花生 脆 , 和 装饰 和 鞭打  
[kriːm] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd] . [sɪks]  
**cream , if desired . 6**  
奶油 , 如果 想要的 . 6

顶部撒上额外的粗碎花生脆，如果喜欢，还可以用鲜奶油装饰。6

[ˈpepərmiŋt] [ˌtæpiˈoʊkə] [kriːm]  
**PEPPERMINT TAPIOCA CREAM**  
薄荷 木薯 奶油

薄荷木薯奶油

⅓ [kʌp] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**⅓ cup Minute Tapioca**  
⅓ 杯子 分钟 木薯

⅓ 杯速溶木薯粉

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

⅔ [kʌp] [krʌʃt] [ˈpepərmiŋt] [ˈkændi]  
**⅔ cup crushed peppermint candy**  
⅔ 杯子 碎 薄荷 糖果

⅔ 杯碎薄荷糖

[wʌn] [eg] [jʊʊk]  
**1 egg yolk**  
1 蛋 蛋黄

1个蛋黄

[fɔːr] [kʌps] [mɪlk]  
**4 cups milk**  
4 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [eg] [waɪt] , ['stɪflɪ] ['bi:tn]  
1 egg white , stiffly beaten  
1 蛋 白色的 , 僵硬地 被打败

1个蛋清，打发至硬性发泡

[kəm'beɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpɪ'oʊkə] , [sɔ:lt] , ['kændɪ] , [eg] [jʊk]  
Combine Minute Tapioca , salt , candy , egg yolk ,  
结合 分钟 木薯 , 盐 , 糖果 , 蛋 蛋黄 ,  
将速溶木薯粉、盐、糖果、蛋黄混合在一起。

[ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɑ:p] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ænd; ənd] [stɜ:r] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [breɪk] [eg] [jʊk]  
and milk in top of double boiler and stir enough to break egg yolk .  
和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 搅拌 足够的 到 休息 蛋 蛋黄 :  
将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] ['oʊvər] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] , ['brɪŋɪŋ] [tu:; tə] ['skɔ:ldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [faɪv] [tu:; tə] ['sevən]  
Place over rapidly boiling water , bringing to scalding point ( allow 5 to 7  
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 5 到 7  
['mɪnɪts] ) ,  
minutes ) ,  
分钟 ) ,  
置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜ:rɪŋ] ['fri:kwəntli]  
and cook 5 minutes , stirring frequently .  
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 :  
煮5分钟，期间需经常搅拌。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər]  
Remove from boiling water .  
消除 从 沸腾 水 :  
从沸水中取出。

[foʊld] [ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] ['ɪntu:] [eg] [waɪt] ; [eɪ dɪ: 'di:] [tu:; tə] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˌtæpɪ'oʊkə] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd]  
Fold a small amount into egg white ; add to remaining tapioca mixture and  
折叠 一个 小的 数量 进入 蛋 白色的 ; 添加 到 其余的 木薯 混合物 和  
[blend]  
blend .  
混合 :

将少量木薯粉拌入蛋清中；加入剩余的木薯粉混合物中搅拌均匀。

[tʃɪl] — ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] [æz; əz] [aɪ 'ti:] [ku:lz]  
Chill — mixture thickens as it cools .  
寒意 — 混合物 增厚 作为 它 冷却 :  
冷却——混合物冷却后会变稠。

[sɜ:rv] [ɪn] ['ʃɜ:rbət] ['glæsɪz] [wɪð; wɪθ] ['tʃɔ:klət] [sɔ:s]  
Serve in sherbet glasses with chocolate sauce .  
服务 在 雪葩 眼镜 和 巧克力 酱 :  
盛于雪葩杯中，淋上巧克力酱。

[sə:vz] [ert]  
Serves 8 .  
服务 8 :

可供 8 人食用。

['bʌtərskɔ:tʃ] [kri:m]  
BUTTERSCOTCH CREAM  
奶油糖果 奶油

奶油糖奶油

[fɔːr] [ˈteɪbəl,spuːnz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpɪˈoʊkə]  
**4   tablespoons   Minute   Tapioca**  
4   汤匙   分钟   木薯

4汤匙速溶木薯粉

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**¼   teaspoon   salt**  
¼   茶匙   盐

¼茶匙盐

[tuːˈtuː] [eg] [jʊʊk]  
**2   egg   yolks**  
2   蛋   蛋黄

2个蛋黄

[fɔːr] [kʌps] [mɪlk]  
**4   cups   milk**  
4   杯子   牛奶

杯牛奶

[fɔːr] [ˈteɪbəl,spuːnz] [ˈbʌtər]  
**4   tablespoons   butter**  
4   汤匙   黄油

4汤匙黄油

⅔ [kʌp] [braʊn] [ˈʃʊɡər] , [ˈfɜːrmlɪ] [pækt]  
**⅔   cup   brown   sugar   ,   firmly   packed**  
⅔   杯子   棕色的   糖   ,   牢牢   包装

⅔ 杯红糖，压实

[tuːˈtuː] [eg] [waɪts] , [ˈstɪflɪ] [ˈbiːtn]  
**2   egg   whites   ,   stiffly   beaten**  
2   蛋   白人   ,   僵硬地   被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[kəmˈbaɪn] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpɪˈoʊkə] , [sɔːlt] , [eg] [jʊʊk] ,  
**Combine   Minute   Tapioca   ,   salt   ,   egg   yolks   ,**  
结合   分钟   木薯   ,   盐   ,   蛋   蛋黄   ,

将速溶木薯粉、盐、蛋黄混合，

[ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɑːp] [ʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈboɪlər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [breɪk] [eg] [jʊʊk] .  
**and   milk   in   top   of   double   boiler   and   stir   enough   to   break   egg   yolks   .**  
和   牛奶   在   顶部   的   双倍的   锅炉   和   搅拌   足够的   到   休息   蛋   蛋黄   .

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] [ˈoʊvər] [ˈræpɪdli] [ˈboɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ˈskoːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [əˈləʊ] [faɪv] [tuː; tə] [ˈseɪvən] [ˈmɪnɪts]  
**Place   over   rapidly   boiling   water   ,   bring   to   scalding   point   (   allow   5   to   7   minutes**  
地方   超过   快速   沸腾   水   ,   带来   到   烫   观点   (   允许   5   到   7   分钟  
) ,  
) ,  
) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈfriːkwəntli] .  
**and   cook   5   minutes   ,   stirring   frequently   .**  
和   厨师   5   分钟   ,   搅拌   频繁地   .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈboɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] .  
**Remove   from   boiling   water   .**  
消除   从   沸腾   水   .

从沸水中取出。

[melt] ['bʌtər] [ɪn] ['sɔːspæn] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊɡər] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['ʃʊɡər] [ɪz] [kəm'pliːtli] [dɪ'zɑːlvd]  
**Melt butter in saucepan ; add sugar and cook until sugar is completely dissolved**  
融化 黄油 在 平底锅 ; 添加 糖 和 厨师 直到 糖 是 完全地 溶解  
[ænd; ənd]['mɪkstʃər] ['bʌblz] .  
**and mixture bubbles .**  
和 混合物 气泡 .

在平底锅中融化黄油；加入糖，煮至糖完全溶解并冒泡。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌtæpi'oʊkə]['mɪkstʃər][ænd; ənd][mɪks] [wel] .  
**Add to tapioca mixture and mix well .**  
添加 到 木薯 混合物 和 混合 出色地 .

加入木薯粉混合物中，搅拌均匀。

[fəʊld][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] ['ɪntuː] [eg] [waɪts] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˌtæpi'oʊkə]['mɪkstʃər][ænd; ənd]  
**Fold a small amount into egg whites ; add to remaining tapioca mixture and**  
折叠 一个 小的 数量 进入 蛋 白人 ; 添加 到 其余的 木薯 混合物 和  
[blend] .  
**blend .**  
混合 .

将少量混合物拌入蛋白中；加入剩余的木薯粉混合物中搅拌均匀。

[tʃɪl] — ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] .  
**Chill — mixture thickens as it cools .**  
寒意 — 混合物 增厚 作为 它 冷却 .

冷却——混合物冷却后会变稠。

[sɜːrv] [pleɪn][ɔːr][wɪð; wɪθ] [kriːm] .  
**Serve plain or with cream .**  
服务 清楚的 或者 和 奶油 .

可直接食用或搭配奶油食用。

[səːvz] [ert] .  
**Serves 8 .**  
服务 8 .

可供 8 人食用。

['tʃɔːklət] [ˌtæpi'oʊkə] [kriːm]  
**CHOCOLATE TAPIOCA CREAM**  
巧克力 木薯 奶油

巧克力西米奶油

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'oʊkə]  
**4 tablespoons Minute Tapioca**  
4 汤匙 分钟 木薯

4汤匙速溶木薯粉

½ [kʌp] ['ʃʊɡər]  
**½ cup sugar**  
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌŋ] [eg] [jʊʊk]  
**1 egg yolk**  
1 蛋 蛋黄

1个蛋黄

[tu:'tu:] [skwer] [ˈbeɪkə-z] [ˌʌn'swi:tnd] [ˈtʃɔ:klət] , [kʌt][ɪn] [ˈpi:sɪz]  
**2 squares Baker's Unsweetened Chocolate , cut in pieces**  
2 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 切 在 件

2块贝克牌无糖巧克力，切成小块

[fɔ:r][kʌps] [mɪlk]  
**4 cups milk**  
4 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [eg] [waɪt] , [ˈstɪfli] [ˈbi:tn]  
**1 egg white , stiffly beaten**  
1 蛋 白色的 , 僵硬地 被打败

1个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn] [ˈti:spu:n] [və'nɪlə]  
**1 teaspoon vanilla**  
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kəm'baɪn] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpi'ʊʊkə] , [ˈʊgər] , [sɔ:lt] , [eg] [ˌjʊʊk] , [ˈtʃɔ:klət] ,  
**Combine Minute Tapioca , sugar , salt , egg yolk , chocolate ,**  
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 蛋 蛋黄 , 巧克力 ,

将速溶木薯粉、糖、盐、蛋黄、巧克力混合在一起。

[ænd; ənd][mɪlk][ɪn][tə:p][ʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər][ænd; ənd][stɜ:r] [ɪˈnʌf] [tu:; tə] [breɪk] [eg] [ˌjʊʊk] .  
**and milk in top of double boiler and stir enough to break egg yolk .**  
和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 搅拌 足够的 到 休息 蛋 蛋黄 .

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] [ˈʊʊvər][ˈræpɪdli] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔ:tər] , [brɪŋ] [tu:; tə] [ˈskɔ:ldɪŋ] [pɔɪnt] ( [əˈlaʊ] [faɪv][tu:; tə][ˈsevən] [ˈmɪnɪts]  
**Place over rapidly boiling water , bring to scalding point ( allow 5 to 7 minutes**  
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 5 到 7 分钟  
) ,  
) ,  
) ,  
) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜ:rɪŋ] [ˈfri:kwəntli] .  
**and cook 5 minutes , stirring frequently .**  
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔ:tər] .  
**Remove from boiling water .**  
消除 从 沸腾 水 .

从沸水中取出。

[fəʊld][ɪn] [eg] [waɪt] .  
**Fold in egg white .**  
折叠 在 蛋 白色的 .

轻轻拌入蛋清。

[ku:l] — [ˈmɪkstʃər] [ˈθɪkənz] [æz; əz][aɪ ˈti:] [ku:lz] .  
**Cool — mixture thickens as it cools .**  
凉爽的 — 混合物 增厚 作为 它 冷却 .

冷却——混合物冷却后会变稠。

[wen] [ˈslaɪtli] [ku:l] , [ˌeɪ di: ˈdi:] [və'nɪlə] ; [tʃɪl] .  
**When slightly cool , add vanilla ; chill .**  
什么时候 轻微地 凉爽的 , 添加 香草 ; 寒意 .

稍微冷却后，加入香草精；冷藏。

[sə:vz] [eɪt] . ['seɪən]

**Serves 8 . 7**  
**服务 8 . 7**

可供 8.7 人食用

[bə'næənə] [ˌtæpi'oʊkə] [kri:m]

**BANANA TAPIOCA CREAM**  
**香蕉 木薯 奶油**

香蕉木薯奶油

$\frac{1}{3}$  [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'oʊkə]

**$\frac{1}{3}$  cup Minute Tapioca**  
 **$\frac{1}{3}$  杯子 分钟 木薯**

$\frac{1}{3}$  杯速溶木薯粉

$\frac{1}{2}$  [kʌp] ['ʃʊgər]

**$\frac{1}{2}$  cup sugar**  
 **$\frac{1}{2}$  杯子 糖**

半杯糖

$\frac{1}{4}$  ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

**$\frac{1}{4}$  teaspoon salt**  
 **$\frac{1}{4}$  茶匙 盐**

$\frac{1}{4}$ 茶匙盐

[wʌn] [eg] [jʊʊk]

**1 egg yolk**  
**1 蛋 蛋黄**

1个蛋黄

[fɔ:r] [kʌps] [mɪlk]

**4 cups milk**  
**4 杯子 牛奶**

杯牛奶

[wʌn] [eg] [waɪt] , ['stɪfli] ['bi:tn]

**1 egg white , stiffly beaten**  
**1 蛋 白色的 , 僵硬地 被打败**

1个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'ni:lə]

**1 teaspoon vanilla**  
**1 茶匙 香草**

1茶匙香草精

[tu:'tu:][bə'næənəz]

**2 bananas**  
**2 香蕉**

2根香蕉

[kəm'bain] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'oʊkə] , ['ʃʊgər] , [sɔ:lt] , [eg] [jʊʊk] ,

**Combine Minute Tapioca , sugar , salt , egg yolk ,**  
**结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 蛋 蛋黄 ,**

将速溶木薯粉、糖、盐、蛋黄混合，

[ænd; ænd][mɪlk][ɪn][tɑ:p][ʌv; əv] ['dʌb(ə)] ['bɔɪlər][ænd; ænd][stɜ:r] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [breɪk] [eg] [jʊʊk] .

**and milk in top of double boiler and stir enough to break egg yolk .**  
**和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 搅拌 足够的 到 休息 蛋 蛋黄 .**

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[plɛɪs] ['oʊvər] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [faɪv][tuː; tə]['sevən] ['mɪnɪts]  
**Place over rapidly boiling water , bring to scalding point ( allow 5 to 7 minutes**  
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 5 到 7 分钟  
) ,  
) ;  
) ;

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ɐnd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .  
**and cook 5 minutes , stirring frequently .**  
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .  
**Remove from boiling water .**  
消除 从 沸腾 水 .

从沸水中取出。

[foʊld][ɪn] [eg] [waɪt] .  
**Fold in egg white .**  
折叠 在 蛋 白色的 .

轻轻拌入蛋清。

[,eɪ dɪː 'diː] [və'niːlə] [ænd; ɐnd] [tʃɪl] — ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] [æz; əz][aɪ 'tiː] [kuːlz] .  
**Add vanilla and chill — mixture thickens as it cools .**  
添加 香草 和 寒意 — 混合物 增厚 作为 它 冷却 .

加入香草精并冷藏——混合物冷却后会变稠。

[dʒʌst] [brɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [krʌʃ] [wʌn][bə'nænə][ænd; ɐnd][daɪs][ðə; ði] ['ʌðər] ; [ðen] [foʊld][ɪ'ɪntuː][,tæpi'oʊkə]  
**Just before serving , crush 1 banana and dice the other ; then fold into tapioca**  
只是 前 服务 , 压碎 1 香蕉 和 骰子 这 其他 ; 然后 折叠 进入 木薯  
[kriːm] .  
**cream .**  
奶油 .

上菜前，将 1 根香蕉捣碎，另一根香蕉切丁；然后拌入西米奶油中。

[səːvz] [eɪt] .  
**Serves 8 .**  
服务 8 .

可供 8 人食用。

[ˈdʒɪndʒər] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'oʊkə]  
**GINGER MINUTE TAPIOCA**  
姜 分钟 木薯

姜味木薯粉

⅓ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'oʊkə]  
**⅓ cup Minute Tapioca**  
⅓ 杯子 分钟 木薯

⅓ 杯速溶木薯粉

⅓ [kʌp] ['fʊɡər]  
**⅓ cup sugar**  
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[θri:] [θɪn] [strips] ['ɔ:ɪndʒ] [pi:l]  
3 thin strips orange peel  
3 薄的 条状物 橙子 果皮

3条细长的橙皮

[wʌn] [eg] [jʊʊk]  
1 egg yolk  
1 蛋 蛋黄

1个蛋黄

[tu:'tu:] [kʌps] [mɪlk]  
2 cups milk  
2 杯子 牛奶

杯牛奶

¼ [kʌp] ['ɔ:ɪndʒ] [dʒu:s]  
¼ cup orange juice  
¼ 杯子 橙子 汁

¼ 杯橙汁

1⅓ ['teɪbəlspu:nz] ['dʒɪndʒər] ['sɪrəp]  
1⅓ tablespoons ginger syrup  
1⅓ 汤匙 姜 糖浆

1⅓汤匙姜糖浆

[tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] [tʃɑ:pt] [prɪ'zɜ:rv] ['dʒɪndʒər]  
2 tablespoons chopped preserved ginger  
2 汤匙 切碎 保存完好 姜

2汤匙切碎的腌姜

[wʌn] [eg] [waɪt] , ['stɪfli] ['bi:tn]  
1 egg white , stiffly beaten  
1 蛋 白色的 , 僵硬地 被打败

1个蛋清，打发至硬性发泡

¼ [kʌp] [kri:m] , [wɪpt]  
¼ cup cream , whipped  
¼ 杯子 奶油 , 鞭打

¼ 杯鲜奶油，打发

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [tæpi'oʊkə] , ['ʊgər] , [sɔ:lt] , ['ɔ:ɪndʒ] [pi:l] , [eg] [jʊʊk] ,  
Combine Minute Tapioca , sugar , salt , orange peel , egg yolk ,  
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 橙子 果皮 , 蛋 蛋黄 ,

将速溶木薯粉、糖、盐、橙皮、蛋黄混合。

[ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɑ:p] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ænd; ənd] [stɜ:r] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [breɪk] [eg] [jʊʊk] .  
and milk in top of double boiler and stir enough to break egg yolk .  
和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 搅拌 足够的 到 休息 蛋 蛋黄 .

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] ['oʊvər] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] , [brɪŋ] [tu:; tə] ['skɔ:ldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [θri:][tu:; tə][faɪv] ['mɪnɪts] )  
Place over rapidly boiling water , bring to scalding point ( allow 3 to 5 minutes )  
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 3 到 5 分钟 )  
,  
.  
,  
.

置于沸水上，加热至滚烫（约3至5分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜ:rɪŋ] ['fri:kwəntli] .  
and cook 5 minutes , stirring frequently .  
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [pi:l] .  
**Remove from boiling water and remove peel .**  
消除 从 沸腾 水 和 消除 果皮 .

从沸水中取出，剥去外皮。

[eɪ di: 'di:] ['ɔrɪndʒ] [dʒu:s] , ['dʒɪndʒər] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [prɪ'zɜ:rv] ['dʒɪndʒər] .  
**Add orange juice , ginger syrup , and preserved ginger .**  
添加 橙子 汁 , 姜 糖浆 , 和 保存完好 姜 .

加入橙汁、姜糖浆和腌姜。

[foʊld][ɪn] [eg] [waɪt] .  
**Fold in egg white .**  
折叠 在 蛋 白色的 .

轻轻拌入蛋清。

[ku:l] — ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] [æz; əz][,aɪ 'ti:] [ku:lz] .  
**Cool — mixture thickens as it cools .**  
凉爽的 — 混合物 增厚 作为 它 冷却 .

冷却——混合物冷却后会变稠。

[wen] [koʊld] , [foʊld][ɪn] [kri:m] .  
**When cold , fold in cream .**  
什么时候 寒冷的 , 折叠 在 奶油 .

冷却后，拌入奶油。

[sə:vz] [sɪks] .  
**Serves 6 .**  
服务 6 .

可供 6 人食用。

[deɪt] [,tæpi'oʊkə] [kri:m]  
**DATE TAPIOCA CREAM**  
日期 木薯 奶油

枣泥木薯奶油

$\frac{1}{3}$  [kʌp] ['mɪnɪt] [,tæpi'oʊkə]  
 **$\frac{1}{3}$  cup Minute Tapioca**  
 $\frac{1}{3}$  杯子 分钟 木薯

$\frac{1}{3}$  杯速溶木薯粉

$\frac{1}{2}$  [kʌp] ['ʃʊgər]  
 **$\frac{1}{2}$  cup sugar**  
 $\frac{1}{2}$  杯子 糖

半杯糖

$\frac{1}{4}$  ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
 **$\frac{1}{4}$  teaspoon salt**  
 $\frac{1}{4}$  茶匙 盐

$\frac{1}{4}$ 茶匙盐

[tu:'tu:] [eg] [jʊʊk]  
**2 egg yolks**  
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

[fɔ:r] [kʌps] [mɪlk]  
**4 cups milk**  
4 杯子 牛奶

4杯牛奶

$\frac{3}{4}$  [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [deɪts]  
 **$\frac{3}{4}$  cup finely cut dates**  
 $\frac{3}{4}$  杯子 精细地 切 日期

$\frac{3}{4}$  杯切碎的枣

[ˌtuːˈtuː] [eg] [waɪts] , [ˈstɪfli] [ˈbiːtn]  
**2 egg whites , stiffly beaten**  
2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]  
**1 teaspoon vanilla**  
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kəmˈbaɪn] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] , [ˈʊgər] , [sɔːlt] , [eg] [jʊk] ,  
**Combine Minute Tapioca , sugar , salt , egg yolks ,**  
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 蛋 蛋黄 ,

将速溶木薯粉、糖、盐、蛋黄混合，

[ænd; ɐnd] [mɪlk] [ɪn] [tɑːp] [ʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] [ænd; ɐnd] [stɜːr] [rɪˈnʌf] [tuː; tə] [breɪk] [eg] [jʊk] .  
**and milk in top of double boiler and stir enough to break egg yolks .**  
和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 搅拌 足够的 到 休息 蛋 蛋黄 .

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] [ˈoʊvər] [ˈræpɪdli] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ˈskɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [əˈlaʊ] [faɪv] [tuː; tə] [ˈseɪvən] [ˈmɪnɪts]  
**Place over rapidly boiling water , bring to scalding point ( allow 5 to 7 minutes**  
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 5 到 7 分钟  
) ,  
) ,  
) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ɐnd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈfriːkwəntli] .  
**and cook 5 minutes , stirring frequently .**  
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [derts] .  
**Add dates .**  
添加 日期 .

添加日期。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] .  
**Remove from boiling water .**  
消除 从 沸腾 水 .

从沸水中取出。

[fəʊld] [ɪn] [eg] [waɪts] .  
**Fold in egg whites .**  
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[kuːl] — [ˈmɪkstʃər] [ˈθɪkənz] [æz; əz] [aɪ ˈtiː] [kuːlz] .  
**Cool — mixture thickens as it cools .**  
凉爽的 — 混合物 增厚 作为 它 冷却 .

冷却——混合物冷却后会变稠。

[wen] [ˈslaɪtli] [kuːl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈfleɪvərɪŋ] ; [tʃɪl] .  
**When slightly cool , add flavoring ; chill .**  
什么时候 轻微地 凉爽的 , 添加 调味 ; 寒意 .

稍凉后，加入调味料；冷藏。

[ˈɡɑːrniʃ] [wɪð; wɪθ] [derts] .  
**Garnish with dates .**  
装饰 和 日期 .

用椰枣装饰。

[sə:vz] [eɪt] . [eɪt]  
**Serves 8 . 8**  
服务 8 . 8

可供 8.8 人食用

[fru:t] [ˌtæpi'ʊʊkə] ['puɪɪŋz] . . . ['kwɪkə] [tu:; tə] [meɪk] . . . [mɔ:r] ['delɪkət]  
**Fruit tapioca puddings . . . quicker to make . . . more delicate**  
水果 木薯 布丁 . . . 更快 到 制作 . . . 更多的 精美的  
水果西米布丁.....制作更快捷.....口感更细腻

[ˌæn'tɪli] ['ɔ:rɪndʒ] [ˌtæpi'ʊʊkə] . . . [si:] ['resəpi][ɑ:n][peɪdʒ] -  
**Chantilly Orange Tapioca . . . see recipe on page 109**  
尚蒂伊 橙子 木薯 . . . 看 食谱 在 页 -  
香缇橙味西米露.....食谱见第109页

[freʃ] , [kænd] , [ɔ:r] [draɪd] [fru:t] [kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi] . . .  
**FRESH , CANNED , OR DRIED FRUIT CAN BE USED IN THIS RECIPE . . .**  
新鲜的 , 罐装 , 或者 干燥 水果 能 是 用过的 在 这 食谱 . . .  
这道食谱可以使用新鲜水果、罐装水果或干果.....

[ˈfru:tɪd] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'ʊʊkə]  
**FRUITED MINUTE TAPIOCA**  
果实 分钟 木薯  
水果味速溶木薯粉

[tu:'tu:] [kʌps] ['wɔ:tər]  
**2 cups water**  
2 杯子 水  
杯水

⅓ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'ʊʊkə]  
**⅓ cup Minute Tapioca**  
⅓ 杯子 分钟 木薯  
⅓ 杯速溶木薯粉

½ [kʌp] ['fʊgər]  
**½ cup sugar**  
½ 杯子 糖  
半杯糖

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐  
¼茶匙盐

[krʌʃt] [fru:t]  
**Crushed fruit**  
碎 水果  
碎水果

[ˈlemən] [dʒu:s]  
**Lemon juice**  
柠檬 汁  
柠檬汁

[pleɪs] ['wɔ:tər][ɪn][tɑ:p][ʌv; əv] ['dʌb(ə)lɪ] ['bɔɪlə] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ['ʊʊvər][də'rekt] [hi:t] .  
**Place water in top of double boiler and bring to a boil over direct heat .**  
地方 水 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 带来 到 一个 熬 超过 直接的 热 .  
将水倒入双层蒸锅的上层，用明火加热至沸腾。

[kəm'baɪn]   [ˈmɪnɪt]   [ˌtæpɪˈoʊkə] ,   [ˈʊɡər] ,   [ænd; ənd][sɔːlt] ;   [eɪ dɪː ˈdiː][ˈgrædʒuəli][tuː; tə][ˈwɔːtər][ænd; ənd]  
**Combine Minute tapioca , sugar , and salt ; add gradually to water and**  
结合      分钟      木薯      ,      糖      ,      和      盐      ;      添加      逐步地      到      水      和  
[brɪŋ]   [tuː; tə][ə; eɪ] [brɪsk] [bɔɪl] ,  
**bring to a brisk boil ,**  
带来      到      一个      轻快      熬      ,  
将速溶木薯粉、糖和盐混合；逐渐加入水中，煮沸。

[ˈstɜːrɪŋ]   [ˈkɑːnstəntli] .  
**stirring constantly .**  
搅拌      不断地      .  
不断搅拌。

[pleɪs]   [ɪˈmiːdiətli]   [ˈoʊvər][ˈræpɪdli]   [ˈbɔɪlɪŋ]   [ˈwɔːtər][ænd; ənd]   [kʊk]   [faɪv]   [ˈmɪnɪts] ,   [ [fɔːr] ]   [ˈstɜːrɪŋ]  
**Place immediately over rapidly boiling water and cook 5 minutes , [ 4 ] stirring**  
地方      立即地      超过      快速      沸腾      水      和      厨师      5      分钟      ,   [   4   ]      搅拌  
[əˈkeɪʒ(ə)nəli] .  
**occasionally .**  
偶尔      .  
立即放入沸水中煮 5 分钟，[4] 偶尔搅拌。

[rɪˈmuːv]   [frʌm; frəm]   [ˈbɔɪlɪŋ]   [ˈwɔːtər] — [ˈmɪksɪʃər]   [kliəz]   [ænd; ənd]   [ˈθɪkənz]   [ [faɪv] ]   [æz; əz][,aɪ ˈtiː] [kuːlz] .  
**Remove from boiling water — mixture clears and thickens [ 5 ] as it cools .**  
消除      从      沸腾      水      —      混合物      清除      和      增厚      [   5   ]      作为      它      冷却      .  
从沸水中取出——混合物冷却后会变得清澈浓稠[5]。

[wen]   [ˈslaɪtli]   [kuːl] ,   [fʊʊld][ɪn][fruːt] (   [krʌʃt] ,   [graʊnd] ,   [ɔːr]   [fɔːrst]   [θruː]   [saɪv] ) [ænd; ənd]  
**When slightly cool , fold in fruit ( crushed , ground , or forced through sieve ) and**  
什么时候      轻微地      凉爽的 ,      折叠      在      水果      (      碎      ,      地面      , 或者      强制      通过      筛      )      和  
[ˈlemən][dʒuːs] ,  
**lemon juice ,**  
柠檬      汁      ,  
稍微冷却后，拌入水果（压碎、磨碎或过筛）和柠檬汁。

[æz; əz] [dəˈrektɪd] [ɑːn] [peɪdʒ] - .   [ [saɪks] ]   [sɜːrv]   [wɪð; wɪθ]   [kriːm] ,   [ɪf]   [dɪˈzaɪrd] . -  
**as directed on page 10 . [ 6 ] Serve with cream , if desired . 10**  
作为      指导      在      页 - .   [   6   ]      服务      和      奶油      , 如果      想要的      . -  
按照第10页的说明进行操作。[6] 如果需要，可搭配奶油食用。10

[ˈberi]   [ˌtæpɪˈoʊkə]  
**BERRY TAPIOCA**  
浆果      木薯  
浆果木薯

[juːz] [ˈresəpi] [fɔːr; fər]   [ˈfruːtɪd]   [ˈmɪnɪt]   [ˌtæpɪˈoʊkə] (   [peɪdʒ] [naɪn] ) ,   [ˈfoʊldɪŋ]   1½   [tuː; tə][tuːˈtuː] [kʌps]  
**Use recipe for Fruited Minute Tapioca ( page 9 ) , folding 1½ to 2 cups**  
使用      食谱      为了      果实      分钟      木薯      (      页      9      ) ,      折叠式的      1½      到      2      杯子  
[krʌʃt] ,  
**crushed ,**  
碎      ,  
使用水果速溶木薯粉的配方（第 9 页），将 1.5 至 2 杯压碎的木薯粉拌入其中。

[ ˈsweɪtənd ]   [ ˈberɪz ]   [ænd; ənd][wʌŋ]   [ˈteɪblspuːn]   [ˈlemən][dʒuːs][ˈɪntuː]   [ˈslaɪtli]   [kuːld]   [ˌtæpɪˈoʊkə][ˈmɪksɪʃər]  
**sweetened berries and 1 tablespoon lemon juice into slightly cooled tapioca mixture**  
加糖      浆果      和      1      汤匙      柠檬      汁      进入      轻微地      冷却      木薯      混合物  
.  
:  
.  
将甜浆果和 1 汤匙柠檬汁加入稍微冷却的西米混合物中。

[tʃɪl] .  
**Chill** .  
寒意 .

寒意。

[sɜːrv] [ɪn] [ˈʃɜːrbət] [ˈglæsɪz] .  
**Serve in sherbet glasses** .  
服务 在 雪葩 眼镜 .

盛于雪葩杯中。

[səːvz] [sɪks] .  
**Serves 6** .  
服务 6 .

可供 6 人食用。

[ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt][ˌtæpiˈoʊkə]  
**APRICOT** **TAPIOCA**  
杏 木薯

杏子木薯

[juːz] [ˈresəpi][fɔːr; fər] [ˈfruːtɪd] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] ( [peɪdʒ][naɪn] ) ,  
**Use recipe for Fruited Minute Tapioca ( page 9 )** ,  
使用 食谱 为了 果实 分钟 木薯 ( 页 9 ) ,

使用水果速食西米露的食谱（第9页），

[ˈfoʊldɪŋ][tuːˈtuː][kʌps] [kʊkt] [ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt][pʌlp] [ænd; ənd][tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈlemən][dʒuːs][ˈɪntuː]  
**folding 2 cups cooked apricot pulp and 2 tablespoons lemon juice into**  
折叠式的 2 杯子 煮熟 杏 纸浆 和 2 汤匙 柠檬 汁 进入  
[ˈslaɪtli] [kuːld] [ˌtæpiˈoʊkə][ˈmɪkstʃər] .  
**slightly cooled tapioca mixture** .  
轻微地 冷却 木薯 混合物 .

将 2 杯煮熟的杏肉和 2 汤匙柠檬汁拌入稍微冷却的西米混合物中。

[tʃɪl] .  
**Chill** .  
寒意 .

寒意。

[sɜːrv] [ɪn] [ˈʃɜːrbət] [ˈglæsɪz] .  
**Serve in sherbet glasses** .  
服务 在 雪葩 眼镜 .

盛于雪葩杯中。

[səːvz] [sɪks] .  
**Serves 6** .  
服务 6 .

可供 6 人食用。

[ˈpaɪnæp(ə)l] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**PINEAPPLE** **TAPIOCA**  
菠萝 木薯

菠萝木薯

[juːz] [ˈresəpi][fɔːr; fər] [ˈfruːtɪd] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] ( [peɪdʒ][naɪn] ) ,  
**Use recipe for Fruited Minute Tapioca ( page 9 )** ,  
使用 食谱 为了 果实 分钟 木薯 ( 页 9 ) ,

使用水果速食西米露的食谱（第9页），

[ˈfoʊldɪŋ] 2½ [kʌps] [kænd] [krʌʃt] [ˈpaɪnəp(ə)l][ænd; ənd][wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈlemən][dʒuːs][ˈɪntuː] [ˈslaɪtli]  
**folding 2½ cups canned crushed pineapple and 1 tablespoon lemon juice into slightly**  
折叠式的 2½ 杯子 罐装 碎 菠萝 和 1 汤匙 柠檬 汁 进入 轻微地  
[kuːld] [ˌtæpiˈoʊkə][ˈmɪkstʃər] .  
**cooled tapioca mixture** .  
冷却 木薯 混合物 .

将 2½ 杯罐装碎菠萝和 1 汤匙柠檬汁拌入稍微冷却的木薯粉混合物中。

[tʃɪl] .  
**Chill** .  
寒意 .

寒意。

[sɜːrv] [ɪn] [ˈʃɜːrbət] [ˈglæsɪz] .  
**Serve in sherbet glasses** .  
服务 在 雪葩 眼镜 .

盛于雪葩杯中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .  
**Serve with whipped cream , if desired** .  
服务 和 鞭打 奶油 , 如果 想要的 .

可根据个人喜好搭配鲜奶油食用。

[səːvz] [ert] .  
**Serves 8** .  
服务 8 .

可供 8 人食用。

[fɪɡ] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**FIG TAPIOCA**  
如图 木薯

无花果木薯

[juːz] [ˈresəpi][fɔːr; fər] [ˈfruːtɪd] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] ( [peɪdʒ][naɪn] ) , [ˈfoʊldɪŋ][ˌtuːˈtuː][kʌps] [kʊkt] [fɪɡz] ,  
**Use recipe for Fruited Minute Tapioca ( page 9 ) , folding 2 cups cooked figs** ,  
使用 食谱 为了 果实 分钟 木薯 ( 页 9 ) , 折叠式的 2 杯子 煮熟 无花果 ,  
使用水果速成西米露的食谱 ( 第 9 页 ) , 加入 2 杯煮熟的无花果 ,

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈlemən][dʒuːs] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈɡreɪtɪd][ˈlemən][raɪnd] , [ænd; ənd] ½ [ˈtiːspuːn]  
**2 tablespoons lemon juice , 1 teaspoon grated lemon rind , and ½ teaspoon**  
2 汤匙 柠檬 汁 , 1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮 , 和 ½ 茶匙

[vəˈnɪlə] [ˈɪntuː] [ˈslaɪtli] [kuːld] [ˌtæpiˈoʊkə] .  
**vanilla into slightly cooled tapioca** .  
香草 进入 轻微地 冷却 木薯 .

将 2 汤匙柠檬汁、1 茶匙磨碎的柠檬皮和 ½ 茶匙香草精加入稍微冷却的西米中。

[fɔːr; fər][ˌtuːˈtuː][kʌps] [kʊkt] [fɪɡz] , [kʌt] ½ [paʊnd] [fɪɡz][ɪn][faɪn] [ˈpiːsɪz] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː][kʌps][ˈwɔːtər]  
**For 2 cups cooked figs , cut ½ pound figs in fine pieces ; add 2 cups water**  
为了 2 杯子 煮熟 无花果 , 切 ½ 磅 无花果 在 美好的 件 ; 添加 2 杯子 水  
,  
,  
,

要得到2杯煮熟的无花果，需要将½磅无花果切成小块；加入2杯水，

[ˈkʌvər] , [ænd; ənd] [ˈsɪməɪ] - [ˈmɪnɪts] .  
**cover , and simmer 15 minutes** .  
覆盖 , 和 煨 - 分钟 .

盖上锅盖，小火慢炖 15 分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊɡər] .  
**Add 4 tablespoons sugar** .  
添加 4 汤匙 糖 .

加入4汤匙糖。

[ku:l] [br'fɔ:r] [ˈfoʊldɪŋ][ˈɪntu:][ˌtæpiˈoʊkə][ˈmɪkstʃər] .  
**Cool before folding into tapioca mixture** .  
凉爽的 前 折叠式的 进入 木薯 混合物 .

冷却后再拌入木薯粉混合物中。

[ˌʃænˈtɪli] [ˈɔrɪndʒ] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**CHANTILLY ORANGE TAPIOCA**  
尚蒂伊 橙子 木薯

香蒂莉橙味木薯

1½ [kʌps][ˈwɔ:tər]  
**1½ cups water**  
1½ 杯子 水

1.5 杯水

⅓ [kʌp] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**⅓ cup Minute Tapioca**  
⅓ 杯子 分钟 木薯

⅓ 杯速溶木薯粉

½ [kʌp] [ˈʃʊɡər]  
**½ cup sugar**  
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn][kʌp] [ˈɔrɪndʒ] [dʒu:s]  
**1 cup orange juice**  
1 杯子 橙子 汁

杯橙汁

[wʌn] [ˈteɪblspu:n] [ˈɡreɪtɪd] [ˈɔrɪndʒ] [raɪnd]  
**1 tablespoon grated orange rind**  
1 汤匙 磨碎的 橙子 果皮

1汤匙磨碎的橙皮

½ [kʌp] [kri:m] , [wɪpt]  
**½ cup cream , whipped**  
½ 杯子 奶油 , 鞭打

半杯打发的奶油

[pleɪs] [ˈwɔ:tər][ɪn][tɑ:p][ʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər][ænd; ənd] [brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] [ˈoʊvər][dəˈrekt] [hi:t] .  
**Place water in top of double boiler and bring to a boil over direct heat** .  
地方 水 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 带来 到 一个 熬 超过 直接的 热 .

将水倒入双层蒸锅的上层，用明火加热至沸腾。

[kəmˈbaɪn] [draɪ] [ɪnˈɡri:diənts] ; [eɪ di: ˈdi:][ˈɡrædʒuəli][tu:; tə][ˈwɔ:tər][ænd; ənd] [brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ][brɪsk] [bɔɪl] ,  
**Combine dry ingredients ; add gradually to water and bring to a brisk boil** ,  
结合 干燥 原料 ; 添加 逐步地 到 水 和 带来 到 一个 轻快 熬 ,  
[ˈstɜ:rɪŋ] [ˈkɑ:nstəntli] .  
**stirring constantly** .  
搅拌 不断地 .

将干料混合；逐渐加入水中，不断搅拌，煮至沸腾。

[pleɪs] [ɪˈmiːdiətlɪ] [ˈoʊvər][ˈræpɪdli] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ]  
**Place immediately over rapidly boiling water and cook 5 minutes , stirring**  
地方 立即地 超过 快速 沸腾 水 和 厨师 5 分钟 , 搅拌  
[əˈkeɪʒ(ə)nəli] .  
**occasionally** .  
偶尔 .

立即放入沸水中煮5分钟，偶尔搅拌。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] — [ˈmɪkstʃər] [kliəz] [ænd; ənd] [ˈθɪkənz] [æz; əz][,aɪ ˈtiː] [kuːlɪz] .  
**Remove from boiling water — mixture clears and thickens as it cools .**  
消除 从 沸腾 水 — 混合物 清除 和 增厚 作为 它 冷却 .  
从沸水中取出——混合物冷却后会变得清澈浓稠。

[wen] [ˈslaɪtli] [kuːlɪ] , [,eɪ diː ˈdiː] [ˈɔrɪndʒ] [dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd] .  
**When slightly cool , add orange juice and rind .**  
什么时候 轻微地 凉爽的 , 添加 橙子 汁 和 果皮 .

稍微冷却后，加入橙汁和橙皮。

[tʃɪl] ; [foʊld][ɪn] [kriːm] .  
**Chill ; fold in cream .**  
寒意 ; 折叠 在 奶油 .

冷藏后拌入奶油。

[paɪl] [ˈlaɪtli] [ɪn] [ˈʃɜːrbət] [ˈglæsɪz] .  
**Pile lightly in sherbet glasses .**  
桩 轻轻 在 雪葩 眼镜 .

轻轻地堆放在雪葩杯中。

[dʒʌst] [brɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] , [ˈgɑːrɪnɪ] [wɪð; wɪθ] [ˈveri] [faɪn] ¼ - [ɪntʃ] [ˈredz] [ʌv; əv] [ˈɔrɪndʒ] [raɪnd] , [friː]  
**Just before serving , garnish with very fine ¼ - inch shreds of orange rind , free**  
只是 前 服务 , 装饰 和 非常 美好的 ¼ - 英寸 碎屑 的 橙子 果皮 , 自由的  
[frʌm; frəm][ɔːl] [waɪt] [ˈmembreɪn] .  
**from all white membrane .**  
从 全部 白色的 膜 .

上菜前，用 ¼ 英寸细丝的橙皮装饰，橙皮上要去除所有白色薄膜。

[səːvz] [sɪks] . -  
**Serves 6 . 11**  
服务 6 . -

可供 6.11 人食用

[ˈsprɪŋ] [ˈfruːt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**SPRING FRUIT TAPIOCA**  
春天 水果 木薯

春季水果木薯

[ˌtuːˈtuː][kʌps][ˈwɔːtər]  
**2 cups water**  
2 杯子 水

杯水

⅓ [kʌp] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**⅓ cup Minute Tapioca**  
⅓ 杯子 分钟 木薯

⅓ 杯速溶木薯粉

1¼ [kʌps] [ˈʃʊɡər]  
**1¼ cups sugar**  
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
½ **teaspoon salt**  
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

2½ [kʌps] [ˈruːbɑːrb] , [kʌt][ɪn] ½ - [ɪntʃ] [ˈpiːsɪz]  
2½ **cups rhubarb , cut in ½ - inch pieces**  
2½ 杯子 大黄 , 切 在 ½ - 英寸 件

2.5 杯大黄，切成 1/2 英寸的小段

[wʌn][kʌp][ˈʃredəd, ˈʃredɪd] [freʃ] [ˈpaɪnæp(ə)l]  
**1 cup shredded fresh pineapple**  
1 杯子 碎 新鲜的 菠萝

杯新鲜菠萝丝

[pleɪs] [ˈwɔːtər][ɪn][tɑːp][ʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ˈoʊvər][dəˈrekt] [hiːt] .  
**Place water in top of double boiler and bring to a boil over direct heat .**  
地方 水 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 带来 到 一个 熬 超过 直接的 热 .

将水倒入双层蒸锅的上层，用明火加热至沸腾。

[kəmˈbeɪn] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] , [ˈʊgər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ˈruːbɑːrb] ; [eɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˈwɔːtər][ænd; ənd]  
**Combine Minute Tapioca , sugar , salt , and rhubarb ; add to water and**  
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 和 大黄 ; 添加 到 水 和

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][brɪsk] [bɔɪl] ,  
**bring to a brisk boil ,**  
带来 到 一个 轻快 熬 ,

将速溶木薯粉、糖、盐和大黄混合；加入水中，煮沸。

[ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] .  
**stirring constantly .**  
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[pleɪs] [ɪˈmiːdiətli] [ˈoʊvər][ˈræpɪdli] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ]  
**Place immediately over rapidly boiling water and cook 5 minutes , stirring**  
地方 立即地 超过 快速 沸腾 水 和 厨师 5 分钟 , 搅拌

[əˈkeɪz(ə)nəli] .  
**occasionally .**  
偶尔 .

立即放入沸水中煮5分钟，偶尔搅拌。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] — [ˈmɪkstʃər] [kliəz] [ænd; ənd] [ˈθɪkənz] [æz; əz][aɪ ˈtiː] [kuːlɪz] .  
**Remove from boiling water — mixture clears and thickens as it cools .**  
消除 从 沸腾 水 — 混合物 清除 和 增厚 作为 它 冷却 .

从沸水中取出——混合物冷却后会变得清澈浓稠。

[wen] [ˈslɑɪtli] [kuːl] , [foʊld][ɪn][ˈpaɪnæp(ə)l] .  
**When slightly cool , fold in pineapple .**  
什么时候 轻微地 凉爽的 , 折叠 在 菠萝 .

稍微冷却后，拌入菠萝。

[tʃɪl] .  
**Chill .**  
寒意 .

寒意。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][pleɪn][ɔːr] [wɪpt] [kriːm] .  
**Serve with plain or whipped cream .**  
服务 和 清楚的 或者 鞭打 奶油 .

可搭配原味奶油或鲜奶油食用。

[sə:vz] [eɪt] .  
**Serves 8** .  
服务 8 .

可供 8 人食用。

[beɪkt] ['æp(ə)l][,tæpi'oukə]  
**BAKED APPLE TAPIOCA**  
烘焙 苹果 木薯

烤苹果木薯

[θri:] [kʌps] ['wɔ:tər]  
**3 cups water**  
3 杯子 水

杯水

[,tu:'tu:] ['teɪbəl'spu:nz] ['lemən][dʒu:s]  
**2 tablespoons lemon juice**  
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[θri:][tɑ:rt] ['æplz] , [peəd] [ænd; ənd] [slaɪst]  
**3 tart apples , pared and sliced**  
3 酸 苹果 , 精简 和 切片

3个酸苹果，去皮切片

½ [kʌp] ['mɪnɪt] [,tæpi'oukə]  
**½ cup Minute Tapioca**  
½ 杯子 分钟 木薯

半杯速溶木薯粉

[wʌn][kʌp] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜ:rmli] [pækt]  
**1 cup light brown sugar , firmly packed**  
1 杯子 光 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯浅棕糖，压实

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
**1 teaspoon salt**  
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['ti:spu:n] [meɪs]  
**¼ teaspoon mace**  
¼ 茶匙 锤

¼茶匙肉豆蔻

[θri:] ['teɪbəl'spu:nz] [ meltɪd ] ['bʌtər]  
**3 tablespoons melted butter**  
3 汤匙 融化 黄油

3汤匙融化的黄油

[kəm'baɪn] ['wɔ:tər][ænd; ənd][,'lemən][dʒu:s][ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər] ['æplz] [ɪn] [gri:st] ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ]  
**Combine water and lemon juice and pour over apples in greased shallow baking dish** .  
结合 水 和 柠檬 汁 和 倒 超过 苹果 在 涂油 浅的 烘烤  
盘子 .

将水和柠檬汁混合，然后倒入抹了油的浅烤盘中，淋在苹果上。

[ˈkʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdəreɪt] [ˈʌv(ə)n] ( 375° [ef] . ) - [ˈmɪnɪts] , [ɔːr][ʌnˈtɪl] [ˈæplz] [ɑːr; ər]  
**Cover and bake in moderate oven ( 375° F . ) 15 minutes , or until apples are**  
覆盖 和 烤 在 缓和 烤箱 ( 375° F . ) - 分钟 , 或者 直到 苹果 是  
[ˈpɑːrʃəli] [kʊkt] .  
**partially cooked** .  
部分 煮熟 .

盖上盖子，放入中等温度（375°F）的烤箱烘烤 15 分钟，或直到苹果部分煮熟。

[mɪks] [təˈgeðər] [ˈmɪnɪt] [tæpiˈoʊkə] , ¾ [kʌp] [ˈʊɡər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [meɪs] .  
**Mix together Minute Tapioca , ¾ cup sugar , salt , and mace** .  
混合 一起 分钟 木薯 , ¾ 杯子 糖 , 盐 , 和 锤 .

将速溶木薯粉、¾ 杯糖、盐和肉豆蔻粉混合在一起。

[ˈsprɪŋk(ə)l][ˈoʊvər] [ˈæplz] , [ˈmɪksɪŋ] [ˈθɜːrəli] .  
**Sprinkle over apples , mixing thoroughly** .  
撒 超过 苹果 , 混合 彻底 .

将混合物撒在苹果上，充分搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ meltɪd ] [ˈbʌtər] .  
**Add melted butter** .  
添加 融化 黄油 .

加入融化的黄油。

[kənˈtɪnjuː] [ˈbeɪkɪŋ] - [ˈmɪnɪts] .  
**Continue baking 10 minutes** .  
继续 烘烤 - 分钟 .

继续烘烤10分钟。

[ðen] [stɜːr] [wel] ; [ˈsprɪŋk(ə)l] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈʊɡər][ˈoʊvər][ˈæp(ə)l][ˈmɪkstʃər] , [ænd; ənd] [beɪk] [faɪv] [ˈmɪnɪts]  
**Then stir well ; sprinkle remaining sugar over apple mixture , and bake 5 minutes**  
然后 搅拌 出色地 ; 撒 其余的 糖 超过 苹果 混合物 , 和 烤 5 分钟  
[lɔːŋɡər] .  
**longer** .  
更长 .

然后充分搅拌；将剩余的糖撒在苹果混合物上，再烤 5 分钟。

[sɜːrv] [hɑːt][ɔːr][kəʊld][wɪð; wɪθ] [kriːm] .  
**Serve hot or cold with cream** .  
服务 热的 或者 寒冷的 和 奶油 .

可热食或冷食，加奶油食用。

[səːvz] [sɪks] .  
**Serves 6** .  
服务 6 .

可供 6 人食用。

[beɪkt] [piːtʃ] [tæpiˈoʊkə] [ˈpuːdɪŋ]  
**BAKED PEACH TAPIOCA PUDDING**  
烘焙 桃 木薯 布丁

烤桃子西米布丁

⅓ [kʌp] [ˈmɪnɪt] [tæpiˈoʊkə]  
**⅓ cup Minute Tapioca**  
⅓ 杯子 分钟 木薯

⅓ 杯速溶木薯粉

[fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʊɡər]  
**4 tablespoons sugar**  
4 汤匙 糖

4汤匙糖

$\frac{1}{2}$     [ˈtiːspuːn]    [sɔːlt]  
 **$\frac{1}{2}$  teaspoon salt**  
 $\frac{1}{2}$     茶匙    盐

$\frac{1}{2}$ 茶匙盐

$\frac{1}{4}$     [ˈtiːspuːn]    [ˈnʌtmeg]  
 **$\frac{1}{4}$  teaspoon nutmeg**  
 $\frac{1}{4}$     茶匙    肉豆蔻

$\frac{1}{4}$ 茶匙肉豆蔻

[ˌtuːˈtuː][kʌps]    [kænd]    [slaɪst]    [ˈpiːtʃɪz]    ,    [dreɪnd]  
 **$\frac{2}{2}$  cups canned sliced peaches , drained**  
 $\frac{2}{2}$     杯子    罐装    切片    桃子    ,    排水

杯罐装切片桃子，沥干水分

$2\frac{1}{2}$     [kʌps][ˈwɔːtər][ænd; ənd]    [piːtʃ]    [dʒuːs]  
 **$2\frac{1}{2}$  cups water and peach juice**  
 $2\frac{1}{2}$     杯子    水    和    桃    汁

2.5 杯水和桃汁

[wʌn]    [ˈteɪblspuːn]    [ˈlemən][dʒuːs]  
**1 tablespoon lemon juice**  
1    汤匙    柠檬    汁

1汤匙柠檬汁

[ˌtuːˈtuː]    [ˈteɪbəlˌspuːnz]    [ meltɪd ]    [ˈbʌtər]  
 **$\frac{2}{2}$  tablespoons melted butter**  
 $\frac{2}{2}$     汤匙    融化    黄油

2汤匙融化的黄油

[kəmˈbaɪn]    [ɪnˈɡriːdiənts]    [ɪn]    [ɡriːst]    [ˈbeɪkɪŋ]    [dɪʃ]    .  
**Combine ingredients in greased baking dish .**  
结合    原料    在    涂油    烘烤    盘子    .

将所有食材放入抹了油的烤盘中混合。

[mɪks]    [ˈθɜːrəli]  
**Mix thoroughly .**  
混合    彻底    .

充分搅拌。

[beɪk]    [ɪn]    [ˈmɔːdərət]    [ˈʌv(ə)n]    (    375°    [ef]    .    )    -    [ˈmɪnɪts]    ,    [ɔːr][ʌnˈtɪl]    [dʌn]    ,    [ˈstɜːrɪŋ]    [wel]    [ˈevri]    -  
**Bake in moderate oven ( 375° F . ) 30 minutes , or until done , stirring well every 10**  
烤    在    缓和    烤箱    (    375°    F    .    )    -    分钟    ,    或者    直到    完毕    ,    搅拌    出色地    每一个    -  
[ˈmɪnɪts]    ,  
**minutes ,**  
分钟    ,

放入预热至 375°F（约 190°C）的烤箱烘烤 30 分钟，或直至烤熟，每 10 分钟搅拌一次。

[ænd; ənd]    [əˈɡen]    [wen]    [rɪˈmuːvɪŋ]    [frʌm; frəm][ˈʌv(ə)n]    .  
**and again when removing from oven .**  
和    再次    什么时候    移除    从    烤箱    .

从烤箱取出时也要再做一次。

[sɜːrv]    [wɔːrm][ɔːr][kəʊld][wɪð; wɪθ]    [kriːm]    .  
**Serve warm or cold with cream .**  
服务    温暖的    或者    寒冷的    和    奶油    .

可趁热或放凉后佐以奶油食用。

[səːvz]    [eɪt]    .  
**Serves 8 .**  
服务    8    .

可供 8 人食用。

[fɔːr; fər] [beɪkt] [ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt][ˌtæpiˈoʊkə] [ˈpʊdɪŋ] , [ˈsʌbstɪtuːt] [ˈeɪprɪkəʊts][fɔːr; fər] [ˈpiːtʃɪz] ,  
For baked apricot tapioca pudding , substitute apricots for peaches ,  
为了 烘焙 杏 木薯 布丁 , 代替 杏子 为了 桃子 ,  
[ænd; ʌnd][əˈmɪt] [ˈnʌtmeg] . -  
and omit nutmeg . 12  
和 忽略 肉豆蔻 . -

制作烤杏子西米布丁时，用杏子代替桃子，并省略肉豆蔻。12

[ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] [beɪkt] [ˈpuːdɪŋz] . . . [ˈiːziɪst] [ænd; ʌnd][best][ʌv; əv] [dɪˈzɜːrts] . . .  
Minute Tapioca baked puddings . . . easiest and best of desserts . . .  
分钟 木薯 烘焙 布丁 . . . 最容易 和 最好的 的 甜点 . . .  
速成木薯粉布丁.....最简单也最美味的甜点.....

[beɪkt] [piːtʃ] [ˌtæpiˈoʊkə] [ˈpʊdɪŋ] . . . [siː] [ˈresəpi][ɑːn][peɪdʒ] -  
Baked Peach Tapioca Pudding . . . see recipe on page 1113  
烘焙 桃 木薯 布丁 . . . 看 食谱 在 页 -  
烤桃子西米布丁.....食谱见第1113页。

- [ˈpɑːpjələər] [ˈdɪʃɪz] [ˈʊrə-] [ænd; ʌnd] [ˈiziə] . . .  
19 popular dishes surer and easier . . .  
- 受欢迎的 菜肴 确定 和 更轻松 . . .  
19道更简单易做的热门菜肴.....

[θæŋks] [tuː; tə] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
thanks to Minute Tapioca  
谢谢 到 分钟 木薯  
感谢 Minute Tapioca

[freʃ] [ˈstrɔːberi] [paɪ] . . . [siː] [ˈresəpi][ɑːn][peɪdʒ] -  
Fresh Strawberry Pie . . . see recipe on page 1414  
新鲜的 草莓 馅饼 . . . 看 食谱 在 页 -  
新鲜草莓派.....食谱见第1414页。

[paɪ] [kraʊst]  
PIE CRUST  
馅饼 地壳  
派皮

2½ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊər]  
2½ cups sifted flour  
2½ 杯子 筛过的 面粉  
2.5 杯过筛面粉

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈkæljʊˌmet] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər]  
¼ teaspoon Calumet Baking Powder  
¼ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末  
¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
½ teaspoon salt  
½ 茶匙 盐  
½茶匙盐

⅔ [kʌp][koʊld] [ˈʃɔːrtnɪŋ]  
⅔ cup cold shortening  
⅔ 杯子 寒冷的 缩短  
⅔ 杯冷起酥油

⅓ [kʌp][koʊld][ˈwɔːtər] ( [əˈbaʊt] )  
⅓ cup cold water ( about )  
⅓ 杯子 寒冷的 水 ( 关于 )  
约三分之一杯冷水

[sɪft][ˈflaʊər][wʌns] , [ˈmeɪzər] , [eɪ diː ˈdiː] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [əˈɡen] .  
**Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift again .**  
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .  
将面粉过筛一次, 称量后加入泡打粉和盐, 再过筛一次。

[kʌt][ɪn] [ˈɔːrtɪnɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˈpiːsɪz] [ɑːr; ər][əˈbaʊt][saɪz][ʌv; əv][smɔːl] [ˈpiːz] .  
**Cut in shortening until pieces are about size of small peas .**  
切 在 缩短 直到 件 是 关于 尺寸 的 小的 豌豆 .  
用切块法将起酥油加入面团中, 直到面团呈豌豆大小的颗粒状。

[eɪ diː ˈdiː][ˈwɔːtər] ( [ˈprefrəbli] [aɪs][ˈwɔːtər] ) , [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , [ˈmɪksɪŋ] [ˈlaɪtli]  
**Add water ( preferably ice water ) , a small amount at a time , mixing lightly**  
添加 水 ( 最好 冰 水 ) , 一个 小的 数量 在 一个 时间 , 混合 轻轻  
[wɪð; wɪθ][ˈfɔːrk] .  
**with fork .**  
和 叉 .  
少量多次地加入水 (最好是冰水), 用叉子轻轻搅拌。

[ˈhænd(ə)l][æz; əz][ˈlɪt(ə)l][æz; əz][ˈpɑːsəb(ə)l] .  
**Handle as little as possible .**  
处理 作为 小的 作为 可能的 .  
尽量少接触。

[ræp] [ɪn] [wækst][ˈpeɪpər] ; [tʃɪl] [ˈθɜːrəli] .  
**Wrap in waxed paper ; chill thoroughly .**  
裹 在 打蜡 纸 ; 寒意 彻底 .  
用蜡纸包裹; 彻底冷藏。

[roʊl][aʊt][ɑːn] [ˈslaɪtli] [ˈflaʊərd] [bɔːrd] .  
**Roll out on slightly floured board .**  
卷 出去 在 轻微地 撒了面粉 木板 .  
在撒了少许面粉的案板上擀开。

[beɪk] [ˈpeɪstri][ɪn][hɔːt][ˈʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) .  
**Bake pastry in hot oven ( 450° F . ) .**  
烤 糕点 在 热的 烤箱 ( 450° F . ) .  
将糕点放入高温烤箱 (450°F) 烘烤。

[meɪks] [ɪˈnʌf] [ˈpeɪstri][ˈfɔːr; fər][wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] [tuː] - [krʌst] [paɪ] , [ɔːr] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ˈʃɛlz] .  
**Makes enough pastry for one 9 - inch two - crust pie , or two 9 - inch pie shells .**  
制作 足够的 糕点 为了 一 9 - 英寸 二 - 地壳 馅饼 , 或者 二 9 - 英寸 馅饼 贝壳 .  
可制作一个 9 英寸双层派皮, 或两个 9 英寸派皮。

[juːz] ½ [ˈresəpi][ˈfɔːr; fər][wʌn][paɪ] [ʃɛl] [ˈoʊnli] .  
**Use ½ recipe for one pie shell only .**  
使用 ½ 食谱 为了 一 馅饼 壳 仅有的 .  
制作一个派皮, 只需使用一半的配方即可。

[freʃ] [ˈstrɔːberi] [paɪ]  
**FRESH STRAWBERRY PIE**  
新鲜的 草莓 馅饼  
新鲜草莓派

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**2 tablespoons Minute Tapioca**  
2 汤匙 分钟 木薯  
2汤匙速溶木薯粉

[wʌn][kʌp] [ˈʃʊɡər]  
**1 cup sugar**  
1 杯子 糖  
杯糖

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
¼ **teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [meltɪd] [ˈbʌtər]  
1 **tablespoon melted butter**  
1 汤匙 融化 黄油

1汤匙融化的黄油

[wʌn][kwɔːrt] [freʃ] [ˈstrɔːberɪz] , [hʌld] [ænd; ənd][kʌt][ɪn] [ˈpiːsɪz]  
1 **quart fresh strawberries , hulled and cut in pieces**  
1 夸脱 新鲜的 草莓 , 去壳 和 切 在 件

1夸脱新鲜草莓，去蒂切块

[wʌn][ˈresəpi][paɪ] [krʌst] ( [əˈbʌv] )  
1 **recipe Pie Crust ( above )**  
1 食谱 馅饼 地壳 ( 多于 )

1份派皮配方（见上图）

[kəmˈbaɪn] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] , [ˈʊɡər] , [sɔːlt] , [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [ˈstrɔːberɪz] ; [let][stænd] - [ˈmɪnɪts]  
**Combine Minute Tapioca , sugar , salt , butter and strawberries ; let stand 15 minutes**  
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 黄油 和 草莓 ; 让 站立 - 分钟  
.  
.  
.

将速溶木薯粉、糖、盐、黄油和草莓混合；静置15分钟。

[ɔːr] [waɪl] [ˈpeɪstri][ɪz] [ˈbiːɪŋ] [meɪd] .  
**or while pastry is being made .**  
或者 尽管 糕点 是 存在 制成 .

或者在制作糕点时。

[laɪn] [ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ][ˈpeɪstri] [roʊld] ⅙ [ɪntʃ] [θɪk] .  
**Line a 9 - inch pie plate with pastry rolled ⅙ inch thick .**  
线 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 糕点 滚动 ⅙ 英寸 厚的 .

在9英寸的派盘里铺上1/8英寸厚的酥皮。

[fɪl] [wɪð; wɪθ] [ˈberi] [ˈmɪkstʃər] .  
**Fill with berry mixture .**  
充满 和 浆果 混合物 .

填入混合莓果。

[ˈmoɪs(ə)n] [edʒ] [ʌv; əv][ˈpeɪstri][wɪð; wɪθ][kəʊld][ˈwɔːtər] .  
**Moisten edge of pastry with cold water .**  
濡 边缘 的 糕点 和 寒冷的 水 .

用冷水润湿酥皮边缘。

[əˈdʒʌst][tɑːp] [krʌst] .  
**Adjust top crust .**  
调整 顶部 地壳 .

调整饼皮顶部。

[beɪk] [ɪn][haːt][ˈʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) - [ˈmɪnɪts] ;  
**Bake in hot oven ( 450° F . ) 15 minutes ;**  
烤 在 热的 烤箱 ( 450° F . ) - 分钟 ;

在高温烤箱（450°F）中烘烤15分钟；

[ðen] [dɪˈkriːs] [hiːt] [tuː; tə] [ˈmɑːdəɾət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - [ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər] , [ɔːr][ʌnˈtɪl]  
**then decrease heat to moderate ( 350° F . ) and bake 20 minutes longer , or until**  
然后 减少 热 到 缓和 ( 350° F . ) 和 烤 - 分钟 更长 , 或者 直到  
[ˈfɪlɪŋ] [ɪz] [kʊkt] .  
**filling is cooked .**  
填充 是 煮熟 .

然后将火力调至中火（350°F），再烤 20 分钟，或直到馅料煮熟。

[ˈhʌklberi] [ɔːr] [ˈbluːberi] [paɪ]  
**HUCKLEBERRY OR BLUEBERRY PIE**  
越橘 或者 蓝莓 馅饼

越橘派或蓝莓派

2½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**2½ tablespoons Minute Tapioca**  
2½ 汤匙 分钟 木薯

2½ 汤匙速溶木薯粉

¾ [kʌp][ˈɡrænjʊləɾɪd] [ˈʃʊgər]  
**¾ cup granulated sugar**  
¾ 杯子 颗粒状 糖

¾ 杯砂糖

½ [kʌp] [braʊn] [ˈʃʊgər] , [ˈfɜːrmlɪ] [pækt]  
**½ cup brown sugar , firmly packed**  
½ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

半杯红糖，压实

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˌmeltɪd] [ˈbʌtər]  
**1 tablespoon melted butter**  
1 汤匙 融化 黄油

1汤匙融化的黄油

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈwɔːtər]  
**3 tablespoons water**  
3 汤匙 水

3汤匙水

[wʌn][kwɔːrt] [freʃ] [ˈhʌkəlˌberɪz] [ɔːr] [ˈbluːberɪz]  
**1 quart fresh huckleberries or blueberries**  
1 夸脱 新鲜的 越橘 或者 蓝莓

1夸脱新鲜越橘或蓝莓

[wʌn][ˈresəpi][paɪ] [krʌst] ( [əˈbʌv] )  
**1 recipe Pie Crust ( above )**  
1 食谱 馅饼 地壳 ( 多于 )

1份派皮配方（见上图）

[kəmˈbaɪn] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] , [ˈʃʊgɜːz] , [sɔːlt] , [ˈbʌtər] , [ˈwɔːtər] , [ænd; ənd] [ˈberɪz] ;  
**Combine Minute Tapioca , sugars , salt , butter , water , and berries ;**  
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 黄油 , 水 , 和 浆果 ;

将速溶木薯粉、糖、盐、黄油、水和浆果混合；

[let][stænd] - [ˈmɪnɪts] [ɔːr] [waɪl] [ˈpeɪstri][ɪz] [ˈbiːɪŋ] [meɪd] .  
**let stand 15 minutes or while pastry is being made .**  
让 站立 - 分钟 或者 尽管 糕点 是 存在 制成 .

静置 15 分钟，或者在制作糕点的同时静置。

[laɪn] [ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ][ˈpeɪstri] [roʊld] ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] .  
**Line a 9 - inch pie plate with pastry rolled ⅓ inch thick .**  
线 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 糕点 滚动 ⅓ 英寸 厚的 .  
在9英寸的派盘里铺上1/8英寸厚的酥皮。

[fɪl] [wɪð; wɪθ] [ˈberi] [ˈmɪkstʃər] .  
**Fill with berry mixture .**  
充满 和 浆果 混合物 .  
填入混合莓果。

[əˈdʒʌst][tɑ:p] [krʌst] .  
**Adjust top crust .**  
调整 顶部 地壳 .  
调整饼皮顶部。

[ˈmoɪs(ə)n] [edʒ] [ʌv; əv][ˈpeɪstri][wɪð; wɪθ][kəʊld][ˈwɔ:tər] .  
**Moisten edge of pastry with cold water .**  
濡 边缘 的 糕点 和 寒冷的 水 .  
用冷水润湿酥皮边缘。

[pres] [ˈɛdʒəz, ˈɛdʒɪz] [təˈgeðər] .  
**Press edges together .**  
按 边缘 一起 .  
将边缘压在一起。

[trɪm] [ɔ:f] [ˈsɜ:rplʌs][ˈpeɪstri] .  
**Trim off surplus pastry .**  
修剪 离开 剩余 糕点 .  
切掉多余的酥皮。

[beɪk] [ɪn][hɑ:t][ˈʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) - [ˈmɪnɪts] ;  
**Bake in hot oven ( 450° F . ) 15 minutes ;**  
烤 在 热的 烤箱 ( 450° F . ) - 分钟 ;  
在高温烤箱（450°F）中烘烤15分钟；

[ðen] [dɪˈkri:s] [hi:t] [tu:; tə] [ˈmɑ:dərət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - [ˈmɪnɪts] [lɔ:ŋgər] , [ɔ:r][ʌnˈtɪl]  
**then decrease heat to moderate ( 350° F . ) and bake 20 minutes longer , or until**  
然后 减少 热 到 缓和 ( 350° F . ) 和 烤 - 分钟 更长 , 或者 直到  
[ˈfɪlɪŋ] [ɪz] [kʊkt] . -  
**filling is cooked . 15**  
填充 是 煮熟 . -  
然后将火调至中火（350°F/175°C），再烤20分钟，或直到馅料熟透。15

[ˈæprɪkɑ:t; ˈeɪprɪkɑ:t][paɪ]  
**APRICOT PIE**  
杏 馅饼  
杏子派

1½ [ˈteɪbəlˌspu:nz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**1½ tablespoons Minute Tapioca**  
1½ 汤匙 分钟 木薯  
1.5 汤匙速溶木薯粉

⅓ [kʌp] [ˈʃʊgər]  
**⅓ cup sugar**  
⅓ 杯子 糖  
三分之一杯糖

¼ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐  
¼茶匙盐

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtər]  
**1    tablespoon   melted   butter**  
1                  汤匙                  融化                  黄油

1汤匙融化的黄油

[tuːˈtuː] [kʌps] [kʊkt] [draɪd] [ˈeɪprɪkəts] , [dreɪnd]  
**2    cups   cooked   dried   apricots   ,   drained**  
2                  杯子                  煮熟                  干燥                  杏子                  ,                  排水

2杯煮熟的杏干，沥干水分

½ [kʌp] [kænd] [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l] , [dreɪnd]  
**½ cup   canned   crushed   pineapple   ,   drained**  
½    杯子                  罐装                  碎                  菠萝                  ,                  排水

半杯罐装碎菠萝，沥干水分

[wʌn] [kʌp] [ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt] [dʒuːs]  
**1    cup                  apricot                  juice**  
1    杯子                  杏                  汁

杯杏汁

½ [kʌp] [ˈpaɪnæp(ə)l] [dʒuːs]  
**½ cup   pineapple   juice**  
½    杯子                  菠萝                  汁

半杯菠萝汁

[wʌn] [ˈresəpi] [paɪ] [krʌst] ( [peɪdʒ] - )  
**1    recipe   Pie   Crust (   page   14 )**  
1                  食谱                  馅饼                  地壳                  (                  页                  -                  )

1. 派皮配方（第14页）

[kəmˈbaɪn] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] , [ˈʃʊɡər] , [sɔːlt] , [ˈbʌtər] , [fruːt] , [ænd; ənd] [fruːt] [dʒuːsɪz] ; [let] [stænd] -  
**Combine   Minute   Tapioca   ,   sugar   ,   salt   ,   butter   ,   fruit   ,   and   fruit   juices   ;   let   stand   15**  
                结合                  分钟                  木薯                  ,                  糖                  ,                  盐                  ,                  黄油                  ,                  水果                  ,                  和                  水果                  果汁                  ;                  让                  站立                  -  
[ˈmɪnɪts] ,  
**minutes   ,**  
                分钟                  ,

将速溶木薯粉、糖、盐、黄油、水果和果汁混合；静置15分钟。

[ɔːr] [waɪl] [ˈpeɪstri] [ɪz] [ˈbiːɪŋ] [meɪd] .  
**or   while   pastry   is   being   made   .**  
或者   尽管                  糕点                  是                  存在                  制成                  .

或者在制作糕点时。

[laɪn] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ] [ˈpeɪstri] [roʊld] ⅙ [ɪntʃ] [θɪk] ,  
**Line   a   9   -   inch   pie   plate   with   pastry   rolled   ⅙   inch   thick   ,**  
线                  一个                  9                  -                  英寸                  馅饼                  盘子                  和                  糕点                  滚动                  ⅙                  英寸                  厚的                  ,

在9英寸的派盘底部铺上一层擀成⅙英寸厚的酥皮，

[əˈlaʊɪŋ] [ˈpeɪstri] [tuː; tə] [ɪkˈstend] [wʌn] [ɪntʃ] [brɪˈɑːnd] [edʒ] .  
**allowing   pastry   to   extend   1   inch   beyond   edge   .**  
允许                  糕点                  到                  延长                  1                  英寸                  超过                  边缘                  .

允许酥皮超出边缘 1 英寸。

[foʊld] [edʒ] [bæk] [tuː; tə] [fɔːrm] [ˈstændɪŋ] [rɪm] .  
**Fold   edge   back   to   form   standing   rim   .**  
折叠                  边缘                  后退                  到                  形式                  常设                  轮缘                  .

将边缘向后折叠形成直立的边缘。

[fɪl] [wɪð; wɪθ] [ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt] [ˈmɪkstʃər] .  
**Fill   with                  apricot                  mixture   .**  
充满                  和                  杏                  混合物                  .

填入杏子混合物。

[ˈmoɪs(ə)n] [edʒ] [ʌv; əv][paɪ][wið; wiθ][kəʊld][ˈwɔːtər][ænd; ənd] [əˈreɪndʒ] [ˈlætɪs] [ʌv; əv][ˈpeɪstri] [strips] [əˈkrɔːs]  
Moisten edge of pie with cold water and arrange lattice of pastry strips across  
濡 边缘 的 馅饼 和 寒冷的 水 和 安排 格子 的 糕点 条状物 穿过  
[ta:p] .  
top .  
顶部 .

用冷水润湿馅饼边缘，然后将酥皮条铺在馅饼顶部，形成格子状。

[flu:t] [rɪm] .  
Flute rim .  
长笛 轮缘 .

笛形边缘。

[beɪk] [ɪn][ha:t][ˈʌv(ə)n] ( 425° [ef] . ) - [ˈmɪnɪts] ;  
Bake in hot oven ( 425° F . ) 10 minutes ;  
烤 在 热的 烤箱 ( 425° F . ) - 分钟 ;

在高温烤箱（425°F）中烘烤10分钟；

[ðen] [dɪˈkriːs] [hi:t] [tuː; tə] [ˈmɑːdəreɪt] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - [ˈmɪnɪts] [lɔːŋɡər] .  
then decrease heat to moderate ( 350° F . ) and bake 30 minutes longer .  
然后 减少 热 到 缓和 ( 350° F . ) 和 烤 - 分钟 更长 .

然后将温度调至中火（350°F），再烤30分钟。

[ku:l] .  
Cool .  
凉爽的 .

凉爽的。

[red] [ˈtʃeri] [paɪ]  
RED CHERRY PIE  
红色的 樱桃 馅饼

红樱桃派

2½ [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈmɪnɪt] [tæpiˈoʊkə]  
2½ tablespoons Minute Tapioca  
2½ 汤匙 分钟 木薯

2½ 汤匙速溶木薯粉

[wʌn][kʌp] [ˈʃʊɡər]  
1 cup sugar  
1 杯子 糖

杯糖

⅓ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
⅓ teaspoon salt  
⅓ 茶匙 盐

⅓茶匙盐

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtər]  
1 tablespoon melted butter  
1 汤匙 融化 黄油

1汤匙融化的黄油

2½ [kʌps] [kænd] [ˈsiːdɪd] [red] [ˈtʃeriːz] , [dreɪnd]  
2½ cups canned seeded red cherries , drained  
2½ 杯子 罐装 播种 红色的 樱桃 , 排水

2.5 杯罐装去籽红樱桃，沥干水分

[wʌn][kʌp] [ˈtʃeri] [dʒuːs]  
1 cup cherry juice  
1 杯子 樱桃 汁

杯樱桃汁

[wʌn][ˈresəpi][paɪ][krʌst] ( [peɪdʒ] - )  
**1 recipe Pie Crust ( page 14 )**  
1 食谱 馅饼 地壳 ( 页 - )

1. 派皮配方（第14页）

[kəmˈbaɪn] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] , [ˈʃʊɡər] , [sɔːlt] , [ˈbʌtər] , [ˈtʃeriːz] , [ænd; ənd] [ˈtʃeri] [dʒuːs] ;  
**Combine Minute Tapioca , sugar , salt , butter , cherries , and cherry juice ;**  
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 黄油 , 樱桃 , 和 樱桃 汁 ;  
将速溶木薯粉、糖、盐、黄油、樱桃和樱桃汁混合；

[let][stænd][əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] [ɔːr] [waɪl] [ˈpeɪstri][ɪz] [ˈbiːɪŋ] [meɪd] .  
**let stand about 15 minutes or while pastry is being made .**  
让 站立 关于 - 分钟 或者 尽管 糕点 是 存在 制成 .  
静置约 15 分钟，或趁糕点制作时间静置。

[laɪn] [ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [plɛɪt] [wɪð; wɪθ][ˈpeɪstri] [roʊld] ⅙ [ɪntʃ] [θɪk] .  
**Line a 9 - inch pie plate with pastry rolled ⅙ inch thick .**  
线 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 糕点 滚动 ⅙ 英寸 厚的 .  
在9英寸的派盘里铺上1/8英寸厚的酥皮。

[fɪl] [wɪð; wɪθ] [ˈtʃeri] [ˈmɪkstʃər] .  
**Fill with cherry mixture .**  
充满 和 樱桃 混合物 .  
填入樱桃馅料。

[ˈmoɪs(ə)n] [edʒ] [ʌv; əv][ˈpeɪstri][wɪð; wɪθ][koʊld][ˈwɔːtər] .  
**Moisten edge of pastry with cold water .**  
濡 边缘 的 糕点 和 寒冷的 水 .  
用冷水润湿酥皮边缘。

[əˈdʒʌst][ˌtɑːp] [krʌst] .  
**Adjust top crust .**  
调整 顶部 地壳 .  
调整饼皮顶部。

[beɪk] [ɪn][ˌhɑːt][ˈʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) - [ˈmɪnɪts] ;  
**Bake in hot oven ( 450° F . ) 15 minutes ;**  
烤 在 热的 烤箱 ( 450° F . ) - 分钟 ;  
在高温烤箱（450°F）中烘烤15分钟；

[ðen] [dɪˈkriːs] [hiːt] [tuː; tə] [ˈmɑːdərət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - [ˈmɪnɪts] [lɔːŋɡər] , [ɔːr][ʌnˈtɪl]  
**then decrease heat to moderate ( 350° F . ) and bake 30 minutes longer , or until**  
然后 减少 热 到 缓和 ( 350° F . ) 和 烤 - 分钟 更长 , 或者 直到  
[ˈfɪlɪŋ] [ɪz] [kʊkt] .  
**filling is cooked .**  
填充 是 煮熟 .  
然后将火力调至中火（350°F），再烤 30 分钟，或直到馅料煮熟。

[ˈruːbɑːrb] [paɪ]  
**RHUBARB PIE**  
大黄 馅饼

大黄派

1½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**1½ tablespoons Minute Tapioca**  
1½ 汤匙 分钟 木薯

1.5 汤匙速溶木薯粉

1¼ [kʌps] [ˈʃʊɡər]  
**1¼ cups sugar**  
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
¼ **teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [meltɪd] [ˈbʌtər]  
1 **tablespoon melted butter**  
1 汤匙 融化 黄油

1汤匙融化的黄油

3½ [kʌps] [ˈruːbɑːrb] , [kʌt] [ɪn] ½ - [ɪntʃ] [ˈpiːsɪz]  
3½ **cups rhubarb , cut in ½ - inch pieces**  
3½ 杯子 大黄 , 切 在 ½ - 英寸 件

3½ 杯大黄，切成 ½ 英寸的小段

[wʌn][ˈresəpi][paɪ] [krʌst] ( [peɪdʒ] - )  
1 **recipe Pie Crust ( page 14 )**  
1 食谱 馅饼 地壳 ( 页 - )

1. 派皮配方（第14页）

[kəmˈbaɪn] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] , [ˈʊgər] , [sɔːlt] , [ˈbʌtər] , [ænd; ənd][ˈruːbɑːrb] ; [let][stænd] - [ˈmɪnɪts] ,  
**Combine Minute Tapioca , sugar , salt , butter , and rhubarb ; let stand 15 minutes ,**  
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 黄油 , 和 大黄 ; 让 站立 - 分钟 ,

将速溶木薯粉、糖、盐、黄油和大黄混合；静置15分钟。

[ɔːr] [waɪl] [ˈpeɪstri][ɪz] [ˈbiːɪŋ] [meɪd] .  
**or while pastry is being made .**  
或者 尽管 糕点 是 存在 制成 .

或者在制作糕点时。

[laɪn] [ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ][ˈpeɪstri] [roʊld] ⅙ [ɪntʃ] [θɪk] .  
**Line a 9 - inch pie plate with pastry rolled ⅙ inch thick .**  
线 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 糕点 滚动 ⅙ 英寸 厚的 .

在9英寸的派盘里铺上1/8英寸厚的酥皮。

[fɪl] [wɪð; wɪθ][ˈruːbɑːrb] [ˈmɪkstʃər] .  
**Fill with rhubarb mixture .**  
充满 和 大黄 混合物 .

填入大黄混合物。

[əˈdʒʌst][tɑːp] [krʌst] .  
**Adjust top crust .**  
调整 顶部 地壳 .

调整饼皮顶部。

[ˈmoɪs(ə)n] [edʒ] [ʌv; əv][ˈpeɪstri][wɪð; wɪθ][koʊld][ˈwɔːtər] .  
**Moisten edge of pastry with cold water .**  
濡 边缘 的 糕点 和 寒冷的 水 .

用冷水润湿酥皮边缘。

[pres] [ˈɛdʒəz, ˈɛdʒɪz] [təˈgeðər] .  
**Press edges together .**  
按 边缘 一起 .

将边缘压在一起。

[tɹɪm] [ɔːf] [ˈsɜːrplʌs][ˈpeɪstri] .  
**Trim off surplus pastry .**  
修剪 离开 剩余 糕点 .

切掉多余的酥皮。

[beɪk] [ɪn][hɑːt][ˈʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) - [ˈmɪnɪts] ;  
**Bake in hot oven ( 450° F . ) 15 minutes ;**  
烤 在 热的 烤箱 ( 450° F . ) - 分钟 ;

在高温烤箱（450°F）中烘烤15分钟；

[ðen] [dɪ'kri:s] [hi:t] [tu:; tə] ['mɑ:dəɾət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər] , [ɔ:r][ʌn'tɪl]  
**then decrease heat to moderate ( 350° F . ) and bake 30 minutes longer , or until**  
然后 减少 热 到 缓和 ( 350° F . ) 和 烤 - 分钟 更长 , 或者 直到  
['fɪlɪŋ] [ɪz] [kʊkt] . -  
**filling is cooked . 16**  
填充 是 煮熟 . -

然后将火调至中火（350°F/175°C），再烤30分钟，或直至馅料熟透。16

[fɔ:r; fər] [su:'fleɪz] [ænd; ənd] ['ɔməlɪts] [ðæt] [raɪz] [haɪ] [ænd; ənd] [steɪ] [haɪ]  
**For soufflés and omelets that rise high and stay high**  
为了 舒芙蕾 和 煎蛋卷 那 上升 高的 和 停留 高的

为了让舒芙蕾和煎蛋卷蓬松高耸，并保持高耸状态。

[ʔæprɪkɑ:t; 'eɪprɪkɑ:t] ['ɑ:mlət] . . . [si:] ['resəpi][ɑ:n][peɪdʒ] -  
**Apricot Omelet . . . see recipe on page 1717**  
杏 煎蛋卷 . . . 看 食谱 在 页 -

杏子煎蛋卷.....食谱见第1717页。

[ˈflʌfi] ['ɑ:mlət]  
**FLUFFY OMELET**  
蓬松的 煎蛋卷

蓬松煎蛋卷

[tu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['mɪnɪt] [tæpi'oukə]  
**2 tablespoons Minute Tapioca**  
2 汤匙 分钟 木薯

2汤匙速溶木薯粉

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
**<sup>3</sup>/<sub>4</sub> teaspoon salt**  
<sup>3</sup>/<sub>4</sub> 茶匙 盐

<sup>3</sup>/<sub>4</sub>茶匙盐

<sup>1</sup>/<sub>8</sub> ['ti:spu:n] ['pepər]  
**<sup>1</sup>/<sub>8</sub> teaspoon pepper**  
<sup>1</sup>/<sub>8</sub> 茶匙 胡椒

<sup>1</sup>/<sub>8</sub>茶匙胡椒粉

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> [kʌp] [mɪlk]  
**<sup>3</sup>/<sub>4</sub> cup milk**  
<sup>3</sup>/<sub>4</sub> 杯子 牛奶

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> 杯牛奶

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtər]  
**1 tablespoon butter**  
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[fɔ:r] [eg] [jʊk] , ['bi:tn] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['lemən] - ['kʌlərd]  
**4 egg yolks , beaten until thick and lemon - colored**  
4 蛋 蛋黄 , 被打败 直到 厚的 和 柠檬 - 有色

4个蛋黄，打发至浓稠且呈柠檬色

[fɔ:r] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['bi:tn]  
**4 egg whites , stiffly beaten**  
4 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

4个蛋清，打发至硬性发泡

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [tæpi'oukə] , [sɔ:lt] , ['pepər] , [ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɑ:p] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)li] ['bɔɪlər] .  
**Combine Minute Tapioca , salt , pepper , and milk in top of double boiler .**  
结合 分钟 木薯 , 盐 , 胡椒 , 和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将速溶木薯粉、盐、胡椒粉和牛奶放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] [ˈoʊvər] [ˈræpɪdli] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ˈskɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [əˈlaʊ] [θriː][tuː; tə][faɪv] [ˈmɪnɪts] )  
**Place over rapidly boiling water , bring to scalding point ( allow 3 to 5 minutes )**  
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 3 到 5 分钟 )  
,  
:  
,

置于沸水上，加热至滚烫（约3至5分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈfriːkwəntli] .  
**and cook 5 minutes , stirring frequently .**  
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[eɪ diː ˈdiː] [ˈbʌtər] .  
**Add butter .**  
添加 黄油 .

加入黄油。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] ; [let] [kuːl] [ˈslɑːtli] [waɪl] [ˈbiːtɪŋ] [egz] .  
**Remove from boiling water ; let cool slightly while beating eggs .**  
消除 从 沸腾 水 ; 让 凉爽的 轻微地 尽管 殴打 鸡蛋 .

从沸水中取出；在打散鸡蛋的同时稍微冷却。

[eɪ diː ˈdiː] [eg] [ˈjoʊk] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .  
**Add egg yolks and mix well .**  
添加 蛋 蛋黄 和 混合 出色地 .

加入蛋黄并搅拌均匀。

[foʊld][ɪn] [eg] [ˈwaɪts] .  
**Fold in egg whites .**  
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[pɔːr] [ˈɪntuː][hɑːt] , [ˈbʌtərd] - - [ɪntʃ] [ˈfraɪɪŋ] [pæn] .  
**Pour into hot , buttered 10 - inch frying pan .**  
倒 进入 热的 , 涂黄油的 - - 英寸 煎炸 平底锅 .

倒入热的、涂了黄油的10英寸煎锅中。

[kʊk] [ˈoʊvər] [loʊ] [fleɪm] [θriː] [ˈmɪnɪts] .  
**Cook over low flame 3 minutes .**  
厨师 超过 低的 火焰 3 分钟 .

小火煮3分钟。

[ðen] [beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] ( 350° [ef] . ) - [ˈmɪnɪts] .  
**Then bake in moderate oven ( 350° F . ) 15 minutes .**  
然后 烤 在 缓和 烤箱 ( 350° F . ) - 分钟 .

然后放入中等温度的烤箱（350°F） 烘烤15分钟。

[ˈɑːmlət] [ɪz] [səˈfɪʃntli] [kʊkt] [wen] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪnˈsɜːtɪd] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .  
**Omelet is sufficiently cooked when a knife inserted comes out clean .**  
煎蛋卷 是 足够 煮熟 什么时候 一个 刀 插入 来 出去 干净的 .

煎蛋卷熟透的标志是：用刀插入煎蛋卷中心，拔出时刀面干净即可。

[foʊld] [ˈkerfəli] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn][hɑːt] [ˈplætər] .  
**Fold carefully and serve on hot platter .**  
折叠 小心 和 服务 在 热的 拼盘 .

小心折叠后放在热盘上即可食用。

[səːvz] [sɪks] .  
**Serves 6 .**  
服务 6 .

可供 6 人食用。

[ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt] [ˈɑːmlət]  
**APRICOT** **OMELET**  
杏 煎蛋卷

杏子煎蛋卷

[prɪˈper] [ˈflʌfi] [ˈɑːmlət] ( [əˈbʌv] ) .  
**Prepare Fluffy Omelet ( above )** .  
准备 蓬松的 煎蛋卷 ( 多于 ) .

准备蓬松的煎蛋卷（见上图）。

[spred] [ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt][dʒæm][ɑːn] [beɪkt] [ˈɑːmlət] ; [ðen] [foʊld][ænd; ɐnd] [dʌst] [wɪð; wɪθ]  
**Spread apricot jam on baked omelet ; then fold and dust with**  
传播 杏 果酱 在 烘焙 煎蛋卷 ; 然后 折叠 和 灰尘 和  
[kənˈfekʃənəz] - [ˈʊgər] .  
**confectioners ' sugar** .  
糖果商 - 糖 .

在烤好的煎蛋卷上涂抹杏子果酱；然后对折，撒上糖粉。

[sɜːrv] [hɑːt][æz; əz][meɪn] [dɪ] [fɔːr; fər] [ˈlʌntʃən] [ɔːr] [ˈsʌpər] .  
**Serve hot as main dish for luncheon or supper** .  
服务 热的 作为 主要的 盘子 为了 午餐 或者 晚餐 .

趁热作为午餐或晚餐的主菜食用。

[səːvz] [sɪks] .  
**Serves 6** :  
服务 6 .

可供 6 人食用。

[ˈʌnjən] [ˈɑːmlət]  
**ONION OMELET**  
洋葱 煎蛋卷

洋葱煎蛋卷

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtər]  
**2 tablespoons butter**  
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn][kʌp] [mɪnst] [ˈʌnjənz]  
**1 cup minced onions**  
1 杯子 剁碎 洋葱

杯切碎的洋葱

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈflaʊər]  
**1 teaspoon flour**  
1 茶匙 面粉

1茶匙面粉

¼ [kʌp][ˈwɔːtər]  
**¼ cup water**  
¼ 杯子 水

¼ 杯水

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[dæʃ] [ʌv; əv] [ˈpepər]  
**Dash of pepper**  
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[wʌŋ] [ˈresəpi] [ˈflʌfi] [ˈɑːmlət] ( [əˈbʌv] )  
**1 recipe Fluffy Omelet ( above )**  
1 食谱 蓬松的 煎蛋卷 ( 多于 )

1. 蓬松煎蛋卷食谱（上图）

[melt] [ˈbʌtər] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʌŋjənz] [ænd; ənd] [kʊk] [ˈoʊvər] [loʊ] [fleɪm] [ʌnˈtɪl] [ˈʌŋjənz] [ɑːr; ər] [ˈtendər] .  
**Melt butter ; add onions and cook over low flame until onions are tender .**  
融化 黄油 ; 添加 洋葱 和 厨师 超过 低的 火焰 直到 洋葱 是 投标 .  
融化黄油；加入洋葱，小火慢煮至洋葱变软。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈflaʊər] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] ; [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈwɔːtər] [ænd; ənd] [ˈsiːzənɪŋ] [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv]  
**Add flour and mix well ; then add water and seasoning and cook 5**  
添加 面粉 和 混合 出色地 ; 然后 添加 水 和 调料 和 厨师 5  
[ˈmɪnɪts] .  
**minutes** .  
分钟 .

加入面粉并搅拌均匀；然后加入水和调味料，煮5分钟。

[prɪˈper] [ˈɑːmlət] .  
**Prepare omelet .**  
准备 煎蛋卷 .

准备煎蛋卷。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [hɑːt] [ˈplætər] .  
**Turn out on hot platter .**  
转动 出去 在 热的 拼盘 .

放在热盘子上烤熟。

[pleɪs] [ˈʌŋjən] [ˈmɪkstʃər] [brɪˈtwiːn] [ˈfoʊldɪd] [ˈleər] .  
**Place onion mixture between folded layers .**  
地方 洋葱 混合物 之间 折叠 层 .

将洋葱混合物放在折叠好的面皮层之间。

[səːvz] [sɪks] .  
**Serves 6 .**  
服务 6 .

可供 6 人食用。

[ˈdʌtʃəs] [suːp]  
**DUCHESS SOUP**  
公爵夫人 汤

公爵夫人汤

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**2 tablespoons Minute Tapioca**  
2 汤匙 分钟 木薯

2汤匙速溶木薯粉

[wʌŋ] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**1 teaspoon salt**  
1 茶匙 盐

1茶匙盐

<sup>1</sup>/<sub>8</sub> [ˈtiːspuːn] [ˈpepər]  
**<sup>1</sup>/<sub>8</sub> teaspoon pepper**  
<sup>1</sup>/<sub>8</sub> 茶匙 胡椒

<sup>1</sup>/<sub>8</sub>茶匙胡椒粉

[wʌŋ] [ˈteɪblspuːn] [mɪnst] [ˈʌŋjən]  
**1 tablespoon minced onion**  
1 汤匙 剁碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

[fɔːr] [kʌps] [mɪlk]  
**4 cups milk**  
4 杯子 牛奶

杯牛奶

[tuːtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtər]  
**2 tablespoons butter**  
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

½ [kʌp] [ˈɡreɪtɪd] [əˈmerɪkən] [tʃiːz]  
**½ cup grated American cheese**  
½ 杯子 磨碎的 美国人 奶酪

半杯磨碎的美式奶酪

[tuːtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [ˈpɑːrsli]  
**2 tablespoons chopped parsley**  
2 汤匙 切碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[kəmˈbeɪn] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] , [sɔːlt] , [ˈpepər] , [ˈʌnjən] , [ænd; ənd][mɪlk][ɪn][tɑːp][ʌv; əv][ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] .  
**Combine Minute Tapioca , salt , pepper , onion , and milk in top of double boiler .**  
结合 分钟 木薯 , 盐 , 胡椒 , 洋葱 , 和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .  
将速溶木薯粉、盐、胡椒粉、洋葱和牛奶放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] [ˈoʊvər][ˈræpɪdli] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ˈskɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [əˈlaʊ] [faɪv][tuː; tə][ˈsevən] [ˈmɪnɪts]  
**Place over rapidly boiling water , bring to scalding point ( allow 5 to 7 minutes**  
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 5 到 7 分钟  
) ,  
) ,  
) ,  
) ,  
置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈfriːkwəntli] .  
**and cook 5 minutes , stirring frequently .**  
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[eɪ diː ˈdiː] [ˈbʌtər] , [tʃiːz] , [ænd; ənd] [ˈpɑːrsli] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [tʃiːz] [ɪz][ meltɪd ] .  
**Add butter , cheese , and parsley , and cook until cheese is melted .**  
添加 黄油 , 奶酪 , 和 香菜 , 和 厨师 直到 奶酪 是 融化 .  
加入黄油、奶酪和欧芹，煮至奶酪融化。

[səːvz] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] . -  
**Serves 4 to 6 . 18**  
服务 4 到 6 . -

可供 4 至 6 人食用。18

[biːf] [brɔːθ] [wɪð; wɪθ][ˌtæpiˈoʊkə]  
**BEEF BROTH WITH TAPIOCA**  
牛肉 肉汤 和 木薯

木薯牛肉汤

[wʌn] [paʊnd] [biːf] , [daɪst]  
**1 pound beef , diced**  
1 磅 牛肉 , 切丁

1磅牛肉，切丁

[ˈsevən] [kʌps] [koʊld][ˈwɔːtər]  
**7 cups cold water**  
7 杯子 寒冷的 水

杯冷水

[wʌn][kʌp][daɪst][ˈkærət]  
**1** **cup** **diced** **carrot**  
1 杯子 切丁 胡萝卜

杯切丁胡萝卜

¼ [kʌp][daɪst][ˈseləri]  
**¼** **cup** **diced** **celery**  
¼ 杯子 切丁 芹菜

¼ 杯切丁芹菜

[wʌn][slaɪs][smɔːl][ˈʌnjən]  
**1** **slice** **small** **onion**  
1 片 小的 洋葱

片小洋葱

[smɔːl][piːs][beɪ][liːf]  
**Small** **piece** **bay** **leaf**  
小的 片 湾 叶子

一小片月桂叶

1¼ [ˈtiːspuːn][sɔːlt]  
**1¼** **teaspoons** **salt**  
1¼ 茶匙 盐

1¼茶匙盐

2½ [ˈteɪbəlˌspuːnz][ˈmɪnɪt][ˌtæpiˈoʊkə]  
**2½** **tablespoons** **Minute** **Tapioca**  
2½ 汤匙 分钟 木薯

2½ 汤匙速溶木薯粉

[ˈkʌvər][miːt][wɪð;wɪθ][kəʊld][ˈwɔːtər][ænd;ənd][brɪŋ][ˈsləʊli][tuː;tə][ˈbɔɪlɪŋ][pɔɪnt] .  
**Cover** **meat** **with** **cold** **water** **and** **bring** **slowly** **to** **boiling** **point** .  
覆盖 肉 和 寒冷的 水 和 带来 缓慢地 到 沸腾 观点 .

用冷水没过肉，慢慢煮沸。

[ˈsɪməɪ][ˈdʒentli][θriː][ˈaʊəɪz] .  
**Simmer** **gently** **3** **hours** .  
煨 轻轻地 3 小时 .

小火慢炖3小时。

[ˌeɪ diːˈdiː][ˈvedʒtəb(ə)lɪz][ænd;ənd][ˈsiːznɪŋz][ænd;ənd][kʊk]-[ˈmɪnɪts] .  
**Add** **vegetables** **and** **seasonings** **and** **cook** **30** **minutes** .  
添加 蔬菜 和 调味料 和 厨师 - 分钟 .

加入蔬菜和调味料，煮30分钟。

[streɪn] .  
**Strain** .  
拉紧 .

拉紧。

[tʃɪl][ˌrɪˈmuːv][fæt] .  
**Chill** ; **remove** **fat** .  
寒意 ; 消除 胖的 .

冷却后，去除油脂。

[brɪŋ][tuː;tə][ə;eɪ][bɔɪl][ˈoʊvər][dəˈrekt][hiːt];[ˌeɪ diːˈdiː][ˈmɪnɪt][ˌtæpiˈoʊkə][ˈɡrædʒuəli][ænd;ənd][bɔɪl]  
**Bring** **to** **a** **boil** **over** **direct** **heat** ; **add** **Minute** **Tapioca** **gradually** **and** **boil**  
带来 到 一个 熬 超过 直接的 热 ; 添加 分钟 木薯 逐步地 和 熬

[ˈbrɪskli][əˈbaʊt][wʌn][ˈmɪnɪt] ,  
**briskly** **about** **1** **minute** ,  
轻快地 关于 1 分钟 ,

用明火煮沸；逐渐加入速溶木薯粉，快速煮沸约1分钟。

[ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] .  
**stirring constantly** .  
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[ˈsəːvz] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] .  
**Serves 4 to 6** .  
服务 4 到 6 .

可供 4 至 6 人食用。

[ˈseləri] [suːp]  
**CELERY SOUP**  
芹菜 汤

芹菜汤

1½ [kʌps] [kʌt] [ˈseləri] [stɔːks] [ænd; ənd] [liːvz]  
**1½ cups cut celery stalks and leaves**  
1½ 杯子 切 芹菜 茎 和 树叶

1.5 杯切碎的芹菜茎和叶子

[wʌn][kʌp][ˈwɔːtər]  
**1 cup water**  
1 杯子 水

杯水

[θriː][kʌps] [rɪtʃ] [mɪlk][ænd; ənd][wʌn][kʌp] [ˈtʃɪkɪn] [ɔːr] [miːt] [brɔːθ] ,  
**3 cups rich milk and 1 cup chicken or meat broth** ,  
3 杯子 富有的 牛奶 和 1 杯子 鸡 或者 肉 肉汤 ,

3杯浓牛奶和1杯鸡汤或肉汤，

[ɔːr][fɔːr][kʌps] [rɪtʃ] [mɪlk][ænd; ənd][tuːˈtuː] [ˈbuːjɑːn] [kjuːbz] ( [ˈtʃɪkɪn] [ˈfleɪvər] )  
**or 4 cups rich milk and 2 bouillon cubes ( chicken flavor )**  
或者 4 杯子 富有的 牛奶 和 2 肉汤 立方体 ( 鸡 味道 )

或者 4 杯浓牛奶和 2 块鸡汤块

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**3 tablespoons Minute Tapioca**  
3 汤匙 分钟 木薯

3汤匙速溶木薯粉

1½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**1½ teaspoons salt**  
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈseləri] [sɔːlt]  
**¼ teaspoon celery salt**  
¼ 茶匙 芹菜 盐

¼茶匙芹菜盐

[dæʃ] [ʌv; əv] [kaɪˈen]  
**Dash of Cayenne**  
短跑 的 辣椒

少许卡宴辣椒

¼ [ˈtiːspuːn] [skreɪpt] [ˈʌnjən]  
**¼ teaspoon scraped onion**  
¼ 茶匙 刮擦 洋葱

¼茶匙洋葱碎

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtər]  
**3 tablespoons butter**  
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[kʊk] ['seləri] [ɪn][ˈwɔ:tər] - - ['mɪnɪts] .  
**Cook celery in water 10 minutes .**  
厨师 芹菜 在 水 - 分钟 .

将芹菜放入水中煮10分钟。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

# 用新款速溶木薯粉更快地烹制您(Faster Ways to Favorite Dishes With the )

## 第2/2页

[kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] ['mɪkstʃər] .  
**Combine with milk mixture** .  
结合 和 牛奶 混合物 .

与牛奶混合物混合。

[ˈmɪnɪt] [ˌtæpɪ'oukə] , [sɔ:lt] , ['seləri] [sɔ:lt] , [kə'reɪn] , [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ɪn][tɑ:p][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .  
**Minute Tapioca , salt , celery salt , Cayenne , and onion in top of double boiler** .  
分钟 木薯 , 盐 , 芹菜 盐 , 辣椒 , 和 洋葱 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .  
将木薯粉、盐、芹菜盐、辣椒粉和洋葱放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['oʊvər] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] , [brɪŋ] [tu:; tə] ['skɔ:ldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [faɪv][tu:; tə]['sevən] ['mɪnɪts]  
**Place over rapidly boiling water , bring to scalding point ( allow 5 to 7 minutes**  
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 5 到 7 分钟  
) ,  
) ,  
) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜ:rɪŋ] ['fri:kwəntli] .  
**and cook 5 minutes , stirring frequently** .  
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[eɪ di: 'di:] ['bʌtər] .  
**Add butter** .  
添加 黄油 .

加入黄油。

[sə:vz] [fɔ:r][tu:; tə][sɪks] .  
**Serves 4 to 6** .  
服务 4 到 6 .

可供 4 至 6 人食用。

[tʃi:z] [su:'fleɪ]  
**CHEESE SOUFFLÉ**  
奶酪 舒芙蕾

奶酪舒芙蕾

[θri:] ['teɪbəl,spu:nz] ['mɪnɪt] [ˌtæpɪ'oukə]  
**3 tablespoons Minute Tapioca**  
3 汤匙 分钟 木薯

3汤匙速溶木薯粉

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
**1 teaspoon salt**  
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn][kʌp] [mɪlk]  
**1 cup milk**  
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn][kʌp][ˈɡreɪtɪd][əˈmerɪkən][tʃiːz]  
**1 cup grated American cheese**  
1 杯子 磨碎的 美国人 奶酪

杯磨碎的美式奶酪

[θriː][eg][ˌjʊʊk], [ˈbiːtn][ʌnˈtɪl][θɪk][ænd; ənd][ˈlemən]-[ˈkʌlərd]  
**3 egg yolks, beaten until thick and lemon - colored**  
3 蛋 蛋黄, 被打败 直到 厚的 和 柠檬 - 有色

3个蛋黄，打发至浓稠且呈柠檬色

[θriː][eg][ˈwaɪts], [ˈstɪfli][ˈbiːtn]  
**3 egg whites, stiffly beaten**  
3 蛋 白人, 僵硬地 被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[kəmˈbeɪn][ˈmɪnɪt][ˌtæpiˈoʊkə], [sɔːlt], [ænd; ənd][mɪlk][ɪn][tɑːp][ʌv; əv][ˈdʌb(ə)l][ˈbɔɪlər].  
**Combine Minute Tapioca, salt, and milk in top of double boiler.**  
结合 分钟 木薯, 盐, 和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉.

将速溶木薯粉、盐和牛奶放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs][ˈoʊvər][ˈræpɪdli][ˈbɔɪlɪŋ][ˈwɔːtər], [brɪŋ][tuː; tə][ˈskɔːldɪŋ][pɔɪnt]([əˈlaʊ][θriː][tuː; tə][faɪv][ˈmɪnɪts])  
**Place over rapidly boiling water, bring to scalding point (allow 3 to 5 minutes)**  
地方 超过 快速 沸腾 水, 带来 到 烫 观点 ( 允许 3 到 5 分钟 )  
,  
:  
,

置于沸水上，加热至滚烫（约3至5分钟），

[ænd; ənd][kʊk][faɪv][ˈmɪnɪts], [ˈstɜːrɪŋ][ˈfriːkwəntli].  
**and cook 5 minutes, stirring frequently.**  
和 厨师 5 分钟, 搅拌 频繁地.

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[,eɪ diːˈdiː][tʃiːz][ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl][ˌmeltɪd].  
**Add cheese and stir until melted.**  
添加 奶酪 和 搅拌 直到 融化.

加入奶酪，搅拌至融化。

[rɪˈmuːv][frʌm; frəm][ˈbɔɪlɪŋ][ˈwɔːtər]; [let][kuːl][ˈslɑːtli][waɪl][ˈbiːtɪŋ][egz].  
**Remove from boiling water; let cool slightly while beating eggs.**  
消除 从 沸腾 水; 让 凉爽的 轻微地 尽管 殴打 鸡蛋.

从沸水中取出；在打散鸡蛋的同时稍微冷却。

[,eɪ diːˈdiː][eg][ˌjʊʊk][ænd; ənd][mɪks][wel].  
**Add egg yolks and mix well.**  
添加 蛋 蛋黄 和 混合 出色地.

加入蛋黄并搅拌均匀。

[ˈfoʊld][ɪn][eg][ˈwaɪts].  
**Fold in egg whites.**  
折叠 在 蛋 白人.

轻轻拌入蛋白。

[tɜːrn][ˈɪntuː][ˌɡriːst][ˈbeɪkɪŋ][dɪʃ].  
**Turn into greased baking dish.**  
转动 进入 涂油 烘烤 盘子.

倒入抹了油的烤盘中。

[pleɪs][ɪn][pæn][ʌv; əv][hɑːt][ˈwɔːtər][ænd; ənd][beɪk][ɪn][ˈmɑːdərət][ˈʌv(ə)n]([350°[ef].)-[ˈmɪnɪts],  
**Place in pan of hot water and bake in moderate oven (350° F.) 50 minutes,**  
地方 在 平底锅 的 热的 水 和 烤 在 缓和 烤箱 ( 350° F. ) - 分钟,  
放入装有热水的烤盘中，在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤50分钟。

[ɔːr] [ʌnˈtɪl] [suːˈfleɪ] [ɪz][fɜːrm] .  
**or until soufflé is firm** .  
或者 直到 舒芙蕾 是 公司 .

或者直到舒芙蕾凝固为止。

[sə:vz] [sɪks] . -  
**Serves 6 . 19**  
服务 6 . -

可供 6.19 人食用

[ˈtʃɪkɪn] [pɑːt][paɪ]  
**CHICKEN POT PIE**  
鸡 锅 馅饼

鸡肉馅饼

2½ [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**2½ tablespoons Minute Tapioca**  
2½ 汤匙 分钟 木薯

2½ 汤匙速溶木薯粉

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[dæʃ] [ʌv; əv] [ˈpepər]  
**Dash of pepper**  
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[dæʃ] [ʌv; əv][pəˈpriːkə]  
**Dash of paprika**  
短跑 的 辣椒

少许辣椒粉

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [ meltɪd ] [ˈbʌtər]  
**2 tablespoons melted butter**  
2 汤匙 融化 黄油

2汤匙融化的黄油

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [kʊkt] [ˈtʃɪkɪn] , [kʌt][ɪn] [ˈpiːsɪz]  
**2 cups cooked chicken , cut in pieces**  
2 杯子 煮熟 鸡 , 切 在 件

杯切块熟鸡肉

1¼ [kʌps] [mɪlk][ɔːr] [ˈtʃɪkɪn] [stɑːk]  
**1¼ cups milk or chicken stock**  
1¼ 杯子 牛奶 或者 鸡 库存

1¼ 杯牛奶或鸡汤

[sɪks][tuː; tə][eɪt] [ʌnˈbeɪkt] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] [ˈbɪskɪts] , [ˈroʊld] ¼ [ɪntʃ] [θɪk]  
**6 to 8 unbaked baking powder biscuits , rolled ¼ inch thick**  
6 到 8 未烘焙的 烘烤 粉末 饼干 , 滚动 ¼ 英寸 厚的

6至8块未烘焙的泡打粉饼干，擀成¼英寸厚

[kəmˈbaɪn] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɪn][ˈɔːrdər][ˈɡɪv(ə)n] .  
**Combine ingredients in order given** .  
结合 原料 在 命令 给定 .

按顺序混合所有材料。

[tɜːrn][ˈɪntuː] [ɡriːst] [ˈkæsəroʊl] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɑːt][ˈʌv(ə)n] ( 425° [ef] . ) - [ˈmɪnɪts] ,  
**Turn into greased casserole and bake in hot oven ( 425° F . ) 25 minutes** ,  
转动 进入 涂油 沙锅 和 烤 在 热的 烤箱 ( 425° F . ) - 分钟 ,

将面糊倒入抹了油的砂锅中，放入预热至华氏425度（摄氏220度）的烤箱中烘烤25分钟。

[ˈstɜːrɪŋ] [ˈmɪkstʃər] [ˈtwɑːs] [ˈdʊrɪŋ] [ˈfɜːrst] - [ˈmɪnɪts] [ˈʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] .  
**stirring mixture twice during first 10 minutes of baking** .  
搅拌 混合物 两次 期间 第一的 分钟 的 烘烤 .

在烘烤的前 10 分钟内搅拌混合物两次。

[ˈpleɪs] [ˈbɪskɪts] [ˈɑːn][ˈtɑːp][ˈʌv; əv] [ˈtʃɪkɪn] [ˈmɪkstʃər][ˈæftər][ˌaɪ ˈtiː][ˈhæz; həz] [ˈbeɪkt] - [ˈmɪnɪts] ;  
**Place biscuits on top of chicken mixture after it has baked 10 minutes** ;  
地方 饼干 在 顶部 的 鸡 混合物 后 它 有 烘焙 - 分钟 ;

将饼干放在鸡肉混合物上，待其烘烤 10 分钟后即可使用；

[rɪˈtɜːrn] [tuː; tə] [ˈʌv(ə)n] [ænd; ənd] [ˈbeɪk] - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] [ˈlɔːŋɡər] , [ˌɔːr] [ˈʌnˈtɪl] [ˈbɪskɪts] [ˈɑːr; ər]  
**return to oven and bake 12 to 15 minutes longer , or until biscuits are**  
返回 到 烤箱 和 烤 - 到 - 分钟 更长 , 或者 直到 饼干 是  
[ˈbraʊn] .  
**browned** .  
棕色 .

放回烤箱，再烤 12 至 15 分钟，或直到饼干变成棕色。

[sɜːrv] [ɪˈmiːdiətli] .  
**Serve immediately** .  
服务 立即地 .

立即食用。

[səːvz] [fɔːr] .  
**Serves 4** .  
服务 4 .

可供 4 人食用。

[læm] [ˈkæsəroʊl]  
**LAMB CASSEROLE**  
羊肉 沙锅

羊肉砂锅

[wʌn] [paʊnd] [ˈbreɪst] [ˈʌv; əv] [læm] , [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [ˈpiːsɪz]  
**1 pound breast of lamb , cut in small pieces**  
1 磅 胸部 的 羊肉 , 切 在 小的 件

1磅羊胸肉，切成小块

½ [kʌp] [ˈslaɪst] [ˈʌŋjən]  
**½ cup sliced onion**  
½ 杯子 切片 洋葱

半杯切片洋葱

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈbʌtər]  
**1 tablespoon butter**  
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər]  
**1 cup boiling water**  
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

[wʌn] [kʌp] [ˈdaɪst] [ˈkærət]  
**1 cup diced carrot**  
1 杯子 切丁 胡萝卜

杯切丁胡萝卜

[wʌn] [kʌp] [ˈdaɪst] [pəˈtetoʊz]  
**1 cup diced potatoes**  
1 杯子 切丁 土豆

杯切丁土豆

[ˌtuːˈtuː] [ˈkʌps] [təˈmeɪtəʊz]  
**2 cups tomatoes**  
2 杯子 西红柿

杯番茄

1½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**1½ teaspoons salt**  
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈpepər]  
**¼ teaspoon pepper**  
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[θɹiː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**3 tablespoons Minute Tapioca**  
3 汤匙 分钟 木薯

3汤匙速溶木薯粉

[braʊn] [læm] [ænd; ənd] [ˈʌnjən] [ɪn] [ˈbʌtər] ; [eɪ diː ˈdiː] [ˈwɔːtər] ; [ðen] [pleɪs] [ɪn] [ˈkæsəroʊl] .  
**Brown lamb and onion in butter ; add water ; then place in casserole .**  
棕色的 羊肉 和 洋葱 在 黄油 ; 添加 水 ; 然后 地方 在 沙锅 .  
用黄油将羊肉和洋葱炒至棕色；加水；然后放入砂锅中。

[ˈkʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdəɾət] [ˈʌv(ə)n] ( 350° [ef] . ) [wʌn] [ˈaʊər] , [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [miːt] [ɪz] [ˈtendər] .  
**Cover and bake in moderate oven ( 350° F . ) 1 hour , or until meat is tender .**  
覆盖 和 烤 在 缓和 烤箱 ( 350° F . ) 1 小时 , 或者 直到 肉 是 投标 .  
盖上盖子，放入中等温度（350°F）的烤箱烘烤1小时，或直至肉变软。

[eɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz] [ænd; ənd] [ˈsiːznɪŋz] ; [ˈkʌvər] , [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [ˈbeɪkɪŋ] -  
**Add remaining vegetables and seasonings ; cover , and continue baking 30**  
添加 其余的 蔬菜 和 调味料 ; 覆盖 , 和 继续 烘烤 -  
[ˈmɪnɪts] , [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz] [ɑːr; ər] [ˈtendər] .  
**minutes , or until vegetables are tender .**  
分钟 , 或者 直到 蔬菜 是 投标 .  
加入剩余的蔬菜和调味料；盖上盖子，继续烘烤 30 分钟，或直到蔬菜变软。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] [ˈoʊvər] [təːp] [ænd; ənd] [mɪks] [ˈkerfəli] ; [beɪk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər] .  
**Sprinkle Minute Tapioca over top and mix carefully ; bake 5 minutes longer .**  
撒 分钟 木薯 超过 顶部 和 混合 小心 ; 烤 5 分钟 更长 .  
在表面撒上速溶木薯粉，轻轻搅拌；再烤 5 分钟。

[səːvz] [sɪks] .  
**Serves 6 .**  
服务 6 .

可供 6 人食用。

[ˈræməkɪn] [ʌv; əv] [ˈsæmən]  
**RAMEKIN OF SALMON**  
烤盅 的 三文鱼

一小碟鲑鱼

[θɹiː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**3 tablespoons Minute Tapioca**  
3 汤匙 分钟 木薯

3汤匙速溶木薯粉

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**½ teaspoon salt**  
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[dæʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en]  
**Dash** **of** **Cayenne**  
短跑 的 辣椒

少许卡宴辣椒

[tu:'tu:] [kʌps] [fleɪkt] ['sæmən]  
**2** **cups** **flaked** **salmon**  
2 杯子 片状的 三文鱼

杯碎鲑鱼

½ ['teɪblspu:n] [mɪnst] ['pɑ:rsli]  
**½** **tablespoon** **minced** **parsley**  
½ 汤匙 剁碎 香菜

半汤匙切碎的欧芹

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]  
**1** **cup** **milk**  
1 杯子 牛奶

杯牛奶

½ [kʌp] [faɪn] [bred] [krʌmz] , ['bʌtəd]  
**½** **cup** **fine** **bread** **crumbs** , **buttered**  
½ 杯子 美好的 面包 面包屑 , 涂黄油的

半杯细面包屑，涂上黄油

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [tæpɪ'oʊskə] , [sɔ:lt] , [kaɪ'en] , ['sæmən] , ['pɑ:rsli] , [ænd; ənd] [mɪlk] .  
**Combine** **Minute** **Tapioca** , **salt** , **Cayenne** , **salmon** , **parsley** , **and** **milk** .  
结合 分钟 木薯 , 盐 , 辣椒 , 三文鱼 , 香菜 , 和 牛奶 .

将速溶木薯粉、盐、辣椒粉、鲑鱼、欧芹和牛奶混合。

[tɜ:rn] ['ɪntu:] [gri:st] ['ræməkɪn] [ɔ:r] ['kʌstərd] [kʌps] .  
**Turn** **into** **greased** **ramekins** **or** **custard** **cups** .  
转动 进入 涂油 烤盅 或者 蛋奶冻 杯子 .

倒入抹了油的烤盅或蛋奶酥杯中。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [krʌmz] .  
**Cover** **with** **crumbs** .  
覆盖 和 面包屑 .

撒上面包屑。

[beɪk] [ɪn] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] ( 350° [ef] . ) - ['mɪnɪts] , [ɔ:r] [ʌn'tɪl] [dʌn] .  
**Bake** **in** **moderate** **oven** ( **350° F** . ) **35** **minutes** , **or** **until** **done** .  
烤 在 缓和 烤箱 ( 350° F . ) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 35 分钟，或直至烤熟。

['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑ:rsli] .  
**Garnish** **with** **parsley** .  
装饰 和 香菜 .

撒上欧芹碎装饰。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [ɔ:r] [wɪ'ðəʊt] ['seləri] , [tə'meɪtoʊ] , [ɔ:r] [pə'mentoʊ] [sɔ:s] .  
**Serve** **with** **or** **without** **celery** , **tomato** , **or** **pimiento** **sauce** .  
服务 和 或者 没有 芹菜 , 番茄 , 或者 辣椒 酱 .

可搭配芹菜酱、番茄酱或甜椒酱食用。

[sə:vz] [sɪks] . -  
**Serves** **6** . **20**  
服务 6 . -

可供 6.20 人食用

['tʃɪkɪn] [krəʊ'kɛts]  
**CHICKEN** **CROQUETTES**  
鸡 炸丸子

鸡肉丸子

[θri:] ['teɪbəl,spu:nz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'oukə]  
**3** **tablespoons** **Minute** **Tapioca**  
3 汤匙 分钟 木薯

3汤匙速溶木薯粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
**½** **teaspoon** **salt**  
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ ['ti:spu:n] [pə'pri:kə]  
**⅓** **teaspoon** **paprika**  
⅓ 茶匙 辣椒

⅓茶匙辣椒粉

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] [mɪnst] [ɡri:n] ['pepər]  
**2** **tablespoons** **minced** **green** **pepper**  
2 汤匙 剁碎 绿色的 胡椒

2汤匙切碎的青椒

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] [mɪnst] [pə'mentoʊ]  
**2** **tablespoons** **minced** **pimiento**  
2 汤匙 剁碎 辣椒

2汤匙切碎的甜椒

½ [kʌp] [mɪlk]  
**½** **cup** **milk**  
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] ['tʃɪkɪn] [stɔ:k]  
**½** **cup** **chicken** **stock**  
½ 杯子 鸡 库存

半杯鸡汤

1½ [kʌps] [tʃɑ:pt] [kʊkt] ['tʃɪkɪn]  
**1½** **cups** **chopped** **cooked** **chicken**  
1½ 杯子 切碎 煮熟 鸡

1.5 杯切碎的熟鸡肉

[ˈsɪftɪd] [bred] [ɔ:r] ['krækər] [krʌmz]  
**Sifted** **bread** **or** **cracker** **crumbs**  
筛过的 面包 或者 饼干 面包屑

筛过 的面包屑或饼干屑

[wʌn] [eg] , ['bi:tn] [wɪð; wɪθ][θri:] ['teɪbəl,spu:nz] [mɪlk][ænd; ənd] [dæʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt]  
**1** **egg** , **beaten** **with** **3** **tablespoons** **milk** **and** **dash** **of** **salt**  
1 蛋 , 被打败 和 3 汤匙 牛奶 和 短跑 的 盐

1个鸡蛋，打散，加入3汤匙牛奶和少许盐

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'oukə] , [sɔ:lt] , [pə'pri:kə] , [ɡri:n] ['pepər] , [pə'mentoʊ] , [mɪlk] , [ænd; ənd] [stɔ:k]  
**Combine** **Minute** **Tapioca** , **salt** , **paprika** , **green** **pepper** , **pimiento** , **milk** , **and** **stock**  
结合 分钟 木薯 , 盐 , 辣椒 , 绿色的 胡椒 , 辣椒 , 牛奶 , 和 库存

[ɪn][tɑ:p][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə] .  
**in** **top** **of** **double** **boiler** .  
在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将速溶木薯粉、盐、辣椒粉、青椒、甜椒、牛奶和高汤放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] [ˈoʊvər] [ˈræpɪdli] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ˈskɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [əˈləʊ] [θriː][tuː; tə][faɪv] [ˈmɪnɪts] )  
**Place over rapidly boiling water , bring to scalding point ( allow 3 to 5 minutes )**  
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 3 到 5 分钟 )  
,  
:  
,

置于沸水上，加热至滚烫（约3至5分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈfriːkwəntli] .  
**and cook 5 minutes , stirring frequently .**  
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[eɪ diː ˈdiː] [ˈtʃɪkɪn] [ænd; ənd][mɪks] [ˈθɜːrəli] .  
**Add chicken and mix thoroughly .**  
添加 鸡 和 混合 彻底 .

加入鸡肉并充分搅拌。

[tʃɪl] — [ˈmɪkstʃər] [ˈθɪkənɪz] [æz; əz][aɪ ˈtiː] [kuːlɪz] .  
**Chill — mixture thickens as it cools .**  
寒意 — 混合物 增厚 作为 它 冷却 .

冷却——混合物冷却后会变稠。

[ʃeɪp] [ˈɪntuː][bɔːlɪz] .  
**Shape into balls .**  
形状 进入 球 .

揉成球状。

[roʊl][ɪn] [krʌmz] , [dɪp][ɪn] [eg] [ˈmɪkstʃər] , [ðen] [roʊl] [əˈgen] [ɪn] [krʌmz] .  
**Roll in crumbs , dip in egg mixture , then roll again in crumbs .**  
卷 在 面包屑 , 蘸 在 蛋 混合物 , 然后 卷 再次 在 面包屑 .

裹上面包屑，蘸上蛋液，再裹上面包屑。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] ( 390° [ef] . ) [wʌn] [ˈmɪnɪt] , [ɔːr][ʌnˈtɪl][ˈɡoʊldən] [braʊn] .  
**Fry in deep fat ( 390° F . ) 1 minute , or until golden brown .**  
炒 在 深的 胖的 ( 390° F . ) 1 分钟 , 或者 直到 金的 棕色的 .

在 390°F 的油炸 1 分钟，或炸至金黄色。

[dreɪn][ɑːn][sɔːft] , [ʌnˈgleɪzd] [ˈpeɪpər] .  
**Drain on soft , unglazed paper .**  
流走 在 柔软的 , 未上釉 纸 .

沥干水分，放在柔软、无光泽的纸巾上。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [kriːmd] [ˈmʌʃrəmz] [ænd; ənd] [red] [ˈkɜːrənt] [ˈdʒeli] .  
**Serve with creamed mushrooms and red currant jelly .**  
服务 和 奶油 蘑菇 和 红色的 黑醋栗 果冻 .

佐以奶油蘑菇和红醋栗果冻。

[ˈɡɑːrniʃ] [wɪð; wɪθ] [ˈpɑːrsli] .  
**Garnish with parsley .**  
装饰 和 香菜 .

撒上欧芹碎装饰。

[meɪks] [eɪt] [krəʊˈkets] .  
**Makes 8 croquettes .**  
制作 8 炸丸子 .

可做8个炸丸子。

[ˈtɜːrki] [meɪ] [biː; bi] [ˈsʌbstɪtjuːtɪd] [fɔːr; fər] [ˈtʃɪkɪn] [ɪn] [ðɪs] [ˈresəpi] .  
**Turkey may be substituted for chicken in this recipe .**  
火鸡 可能 是 替代 为了 鸡 在 这 食谱 .

这道菜谱中可以用火鸡肉代替鸡肉。

[ˈseɪvəri] [mi:t] [loʊf]  
**SAVORY MEAT LOAF**  
美味的 肉 面包

美味肉饼

[tu:ˈtu:] [θɪn] [tu:ˈtu:] - [ɪntʃ] [ˈslaɪsɪz][sɔ:lt][pɔ:rk] , [daɪst]  
**2 thin 2 - inch slices salt pork , diced**  
2 薄的 2 - 英寸 切片 盐 猪肉 , 切丁

2片2英寸厚的咸猪肉片，切丁

[tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlˌspu:nz] [mɪnst] [ˈʌnjən]  
**2 tablespoons minced onion**  
2 汤匙 剁碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[tu:ˈtu:] [paʊndz] [raʊnd] [bi:f] , [graʊnd]  
**2 pounds round beef , ground**  
2 磅 圆形的 牛肉 , 地面

2磅牛圆肉，绞碎

½ [kʌp] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**½ cup Minute Tapioca**  
½ 杯子 分钟 木薯

半杯速溶木薯粉

2½ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]  
**2½ teaspoons salt**  
2½ 茶匙 盐

2½茶匙盐

¼ [ˈti:spu:n] [ˈpepər]  
**¼ teaspoon pepper**  
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[tu:ˈtu:] [kʌps] [streɪnd] [kænd] [təˈmeɪtoʊz] ( [dʒu:s][ænd; ənd] [pʌlp] )  
**2 cups strained canned tomatoes ( juice and pulp )**  
2 杯子 紧张 罐装 西红柿 ( 汁 和 纸浆 )

杯滤干的罐装番茄（汁液和果肉）

[draɪ] [aʊt] [sɔ:lt][pɔ:rk] , [ˌeɪ di: ˈdi:] [ˈʌnjən] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [ˈɡoʊldən] [braʊn] .  
**Dry out salt pork , add onion , and cook until golden brown .**  
干燥 出去 盐 猪肉 , 添加 洋葱 , 和 厨师 直到 金的 棕色的 .

将咸肉炒干，加入洋葱，炒至金黄色。

[ˌeɪ di: ˈdi:] [pɔ:rk] , [ˈʌnjən] , [ænd; ənd] [ˈdrɪpɪŋ] [tu:; tə] [ˈʌðər] [ɪnˈɡri:diənts] [ænd; ənd][mɪks] [ˈθɜ:rəli] .  
**Add pork , onion , and drippings to other ingredients and mix thoroughly .**  
添加 猪肉 , 洋葱 , 和 滴落物 到 其他 原料 和 混合 彻底 .

将猪肉、洋葱和肉汁加入其他食材中，充分搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn] [loʊf] [pæən] [ɪn] [hɑ:t][ˈʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) - [ˈmɪnɪts] ;  
**Bake in loaf pan in hot oven ( 450° F . ) 15 minutes ;**  
烤 在 面包 平底锅 在 热的 烤箱 ( 450° F . ) - 分钟 ;

在面包模具中，于高温烤箱（450°F）烘烤15分钟；

[ðen] [dɪˈkri:s] [hi:t] [tu:; tə] [ˈmɑ:dərət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - [ˈmɪnɪts] [lɔ:ŋɡər] , [ɔ:r] [ʌnˈtɪl]  
**then decrease heat to moderate ( 350° F . ) and bake 30 minutes longer , or until**  
然后 减少 热 到 缓和 ( 350° F . ) 和 烤 - 分钟 更长 , 或者 直到  
[dʌn] .  
**done .**  
完毕 .

然后将火力调至中火（350°F），再烤 30 分钟，或直至烤熟。

[sɜ:rv] [hɑ:t][ɔ:r][koʊld] .  
**Serve hot or cold** .  
服务    热的    或者    寒冷的    .

热食或冷食皆可。

[ˈgɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ˈpɑ:rsli] [ɔ:r][ˈwɔ:tər] [kres] .  
**Garnish with parsley or water cress** .  
装饰                  和                  香菜                  或者                  水                  豆瓣菜                  .

用欧芹或西洋菜装饰。

[sə:vz]        -        .  
**Serves 10** .  
服务                  -        .

可供 10 人食用。

[hæm] [loʊf]  
**HAM LOAF**  
火腿        面包

火腿面包

½ [kʌp] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpɪˈoʊkə]  
**½ cup Minute Tapioca**  
½    杯子                  分钟                  木薯

半杯速溶木薯粉

¼ [ˈti:spu:n] [ˈpepər]  
**¼ teaspoon pepper**  
¼                  茶匙                  胡椒

¼茶匙胡椒粉

¼ [ˈti:spu:n] [pəˈpri:kə]  
**¼ teaspoon paprika**  
¼                  茶匙                  辣椒

¼茶匙辣椒粉

[wʌn] [ˈti:spu:n]                  [ ˈwʊstəʃiə ]                  [sɔ:s]  
**1 teaspoon Worcestershire sauce**  
1                  茶匙                  伍斯特郡                  酱

1茶匙伍斯特沙司

[wʌn] [ˈteɪblspu:n]                  [mɪnst] [ˈʌnjən]  
**1 tablespoon minced onion**  
1                  汤匙                  剁碎                  洋葱

1汤匙切碎的洋葱

[wʌn] [paʊnd] [li:n] [hæm] , [graʊnd]  
**1 pound lean ham , ground**  
1                  磅                  倾斜                  火腿                  ,                  地面

1磅瘦火腿碎

[wʌn] [paʊnd] [li:n] [pɔ:rk] , [graʊnd]  
**1 pound lean pork , ground**  
1                  磅                  倾斜                  猪肉                  ,                  地面

1磅瘦猪肉末

[tu:ˈtu:] [kʌps] [mɪlk]  
**2 cups milk**  
2                  杯子                  牛奶

杯牛奶

[kəmˈbaɪn] [ɪnˈɡri:diənts] [ɪn][ˈɔ:rdər][ˈɡɪv(ə)n] .  
**Combine ingredients in order given** .  
结合                  原料                  在                  命令                  给定                  .

按顺序混合所有材料。

[beɪk] [ɪn] [loʊf] [pæn] [ɪn] [hɑ:t] ['ʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) - ['mɪnɪts] ；  
**Bake in loaf pan in hot oven ( 450° F . ) 15 minutes ；**  
烤 在 面包 平底锅 在 热的 烤箱 ( 450° F . ) - 分钟 ；

在面包模具中，于高温烤箱（450°F）烘烤15分钟；

[ðen] [dɪ'kri:s] [hi:t] [tu:; tə] ['mɑ:dərət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər] , [ɔ:r] [ʌn'tɪl]  
**then decrease heat to moderate ( 350° F . ) and bake 45 minutes longer , or until**  
然后 减少 热 到 缓和 ( 350° F . ) 和 烤 - 分钟 更长 , 或者 直到  
[dʌn] .  
**done .**  
完毕 .

然后将火力调至中火（350°F），再烤 45 分钟，或直至烤熟。

[rʌb] ['mɪksɪŋ] [boʊl] [wɪð; wɪθ] ['gɑ:rlɪk] [br'fɔ:r] ['mɪksɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .  
**Rub mixing bowl with garlic before mixing , if desired .**  
擦 混合 碗 和 蒜 前 混合 , 如果 想要的 .

如果需要，可以在搅拌前用蒜瓣擦拭搅拌碗。

[sɜ:rv] [hɑ:t][ɔ:r][kəʊld] .  
**Serve hot or cold .**  
服务 热的 或者 寒冷的 .

热食或冷食皆可。

['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑ:rsli] .  
**Garnish with parsley .**  
装饰 和 香菜 .

撒上欧芹碎装饰。

[sə:vz] - . -  
**Serves 10 . 21**  
服务 - . -

可供 10.21 人食用

[mi:t] [loʊvz] [ænd; ənd] [krəʊ'kets] [ðæt] [ki:p] [ðer; ðər] [ʃeɪp] , [jet] [ɑ:r; ər] [məɪst] . . . .  
**Meat loaves and croquettes that keep their shape , yet are moist . . . .**  
肉 面包 和 炸丸子 那 保持 他们的 形状 , 然而 是 潮湿 . . . .

肉饼和炸丸子能保持形状，而且口感湿润.....

['seɪvəri] [mi:t] [loʊf] . . . [si:] ['resəpi][ɑ:n][peɪdʒ] -  
**Savory Meat Loaf . . . see recipe on page 2022**  
美味 肉 面包 . . . 看 食谱 在 页 -

美味肉饼.....食谱见第2022页

[və'nɪlə] [aɪs] [kri:m]  
**VANILLA ICE CREAM**  
香草 冰 奶油

香草冰淇淋

[θri:] ['teɪbəl,spu:nz] ['mɪnɪt] [tæpi'oʊkə]  
**3 tablespoons Minute Tapioca**  
3 汤匙 分钟 木薯

3汤匙速溶木薯粉

[tu:'tu:] [kʌps] [mɪlk]  
**2 cups milk**  
2 杯子 牛奶

杯牛奶

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]  
**⅓ cup sugar**  
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

$\frac{1}{4}$  [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
 **$\frac{1}{4}$  teaspoon salt**  
 $\frac{1}{4}$  茶匙 盐

$\frac{1}{4}$ 茶匙盐

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kɔːrn] [ˈsɪrəp]  
**3 tablespoons light corn syrup**  
3 汤匙 光 玉米 糖浆

3汤匙浅色玉米糖浆

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊɡər]  
**2 tablespoons sugar**  
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[tuːˈtuː] [eg] [waɪts]  
**2 egg whites**  
2 蛋 白人

2个蛋清

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]  
**1 cup cream , whipped**  
1 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [vəˈnɪlə]  
**1 tablespoon vanilla**  
1 汤匙 香草

1汤匙香草精

[eɪ diː ˈdiː] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə][tuː; tə] [mɪlk] [ɪn] [tɑːp] [ʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] .  
**Add Minute Tapioca to milk in top of double boiler .**  
添加 分钟 木薯 到 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将速溶木薯粉加入双层蒸锅上层的牛奶中。

[pleɪs] [ˈoʊvər] [ˈræpɪdli] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ˈskɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [əˈlaʊ] [θriː][tuː; tə][faɪv] [ˈmɪnɪts] )  
**Place over rapidly boiling water , bring to scalding point ( allow 3 to 5 minutes )**  
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 3 到 5 分钟 )  
,  
.  
,  
,

置于沸水上，加热至滚烫（约3至5分钟），

[ænd; ænd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈfriːkwəntli] .  
**and cook 5 minutes , stirring frequently .**  
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[streɪn] [hɑːt] [ˈmɪkstʃər] , [ˈstɜːrɪŋ] ( [nɑːt] [ˈrʌbɪŋ] ) [θruː] [ˈveri] [faɪn] [sɪv] , [ˈɑːntə]  $\frac{1}{3}$  [kʌp] [ˈʃʊɡər] ,  
**Strain hot mixture , stirring ( not rubbing ) through very fine sieve , onto  $\frac{1}{3}$  cup sugar ,**  
拉紧 热的 混合物 , 搅拌 ( 不是 擦 ) 通过 非常 美好的 筛 , 到  $\frac{1}{3}$  杯子 糖 ,  
将热混合物用细筛过滤，边过滤边搅拌（不要揉搓），然后倒入  $\frac{1}{3}$  杯糖中。

[sɔːlt] , [ænd; ænd] [kɔːrn] [ˈsɪrəp] .  
**salt , and corn syrup .**  
盐 , 和 玉米 糖浆 .

盐和玉米糖浆。

[stɜːr] [ʌnˈtɪl] [ˈʃʊɡər] [ɪz] [dɪˈzɔːlvd] .  
**Stir until sugar is dissolved .**  
搅拌 直到 糖 是 溶解 .

搅拌至糖完全溶解。

[ˈtʃɪl] .  
**Chill** .  
寒意 .

寒意。

[eɪ diː ˈdiː][tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊɡər] [tuː; tə] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [stɪf] ; [foʊld][ˈɪntuː][koʊld]  
**Add 2 tablespoons sugar to egg whites and beat until stiff ; fold into cold**  
添加 2 汤匙 糖 到 蛋 白人 和 打 直到 僵硬的 ; 折叠 进入 寒冷的  
[ˌtæpiˈoʊkə][ˈmɪkstʃər] .  
**tapioca mixture** .  
木薯 混合物 .

在蛋白中加入 2 汤匙糖，打发至硬性发泡；然后拌入冷的西米糊中。

[foʊld][ɪn] [kriːm] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .  
**Fold in cream and vanilla** .  
折叠 在 奶油 和 香草 .

拌入奶油和香草精。

[tɜːrn][ˈɪntuː] [ˈfriːzɪŋ] [treɪ] [ʌv; əv] [ɔːtəˈmætɪk] [rɪˈfrɪdʒəreɪtər] ; [friːz] [æz; əz][ˈræpɪdli][æz; əz][ˈpɑːsəb(ə)l] —  
**Turn into freezing tray of automatic refrigerator ; freeze as rapidly as possible —**  
转动 进入 冷冻 托盘 的 自动的 冰箱 ; 冻结 作为 快速 作为 可能的 —  
[θriː][tuː; tə][fɔːr] [ˈaʊərz] [ˈjuːzuəli; ˈjuːzəli][rɪˈkwaɪərd] .  
**3 to 4 hours usually required** .  
3 到 4 小时 通常 必需的 .

放入自动冰箱的冷冻盘中；尽快冷冻——通常需要 3 到 4 小时。

[ɔːr][tɜːrn][ˈmɪkstʃər][ˈɪntuː] [kənˈteɪnər] , [ˈkʌvər] [ˈtaɪtli] ,  
**Or turn mixture into container , cover tightly ,**  
或者 转动 混合物 进入 容器 , 覆盖 紧紧 ,

或者将混合物倒入容器中，盖紧盖子，

[ænd; ənd] [pæk] [ɪn][ˈiːkwəl][pɑːrts][aɪs][ænd; ənd][sɔːlt][tuːˈtuː][tuː; tə][θriː] [ˈaʊərz] .  
**and pack in equal parts ice and salt 2 to 3 hours** .  
和 盒 在 平等的 部分 冰 和 盐 2 到 3 小时 .

用等量的冰和盐腌制 2 到 3 小时。

[meɪks] [wʌn][kwɔːrt] .  
**Makes 1 quart** .  
制作 1 夸脱 .

可制成1夸脱。

[ɪf] [dɪˈzaɪrd] , [rɪˈduːs] [vəˈnɪlə] [tuː; tə] 1½ [ˈtiːspuːn] ; [foʊld][ɪn][wʌn][kʌp] [ˈbeɪkəz] [ˈkoʊkənʌt] , [ˈtoʊstɪd]  
**If desired , reduce vanilla to 1½ teaspoons ; fold in 1 cup Baker's Coconut , toasted**  
如果 想要的 , 减少 香草 到 1½ 茶匙 ; 折叠 在 1 杯子 面包师的 椰子 , 烤过的  
[ænd; ənd] [ˈkrʌmbld] .  
**and crumbled** .  
和 崩溃了 .

如果需要，可将香草精减少至 1½ 茶匙；拌入 1 杯烤过的椰蓉。

[ˈtʃɔːklət] [aɪs] [kriːm]  
**CHOCOLATE ICE CREAM**  
巧克力 冰 奶油

巧克力冰淇淋

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]  
**3 tablespoons Minute Tapioca**  
3 汤匙 分钟 木薯

3汤匙速溶木薯粉

[tuːˈtuː] [skwer] [ˈbeɪkəz] [ʌnˈswiːtnd] [ˈtʃɔːklət] , [kʌt] [ɪn] [ˈpiːsɪz]  
**2 squares Baker's Unsweetened Chocolate , cut in pieces**  
2 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 切 在 件

2块贝克牌无糖巧克力，切成小块

[ˌtuːˈtuː] [ˈkʌps] [ˈmɪlk]  
**2** **cups** **milk**  
2 杯子 牛奶

杯牛奶

½ [ˈkʌp] [ˈʃʊɡər]  
**½** **cup** **sugar**  
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈsɔːlt]  
**¼** **teaspoon** **salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˈfɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈlaɪt] [ˈkɔːrn] [ˈsɪrəp]  
**4** **tablespoons** **light** **corn** **syrup**  
4 汤匙 光 玉米 糖浆

4汤匙浅色玉米糖浆

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊɡər]  
**2** **tablespoons** **sugar**  
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[ˌtuːˈtuː] [eg] [ˈwaɪts]  
**2** **egg** **whites**  
2 蛋 白人

2个蛋清

[wʌn] [ˈkʌp] [ˈkriːm] , [ˈwɪpt]  
**1** **cup** **cream** , **whipped**  
1 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]  
**2** **teaspoons** **vanilla**  
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[ˌeɪ dɪː ˈdiː] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpɪˈoʊkə] [ænd; ənd] [ˈtʃɔːklət] [tuː; tə] [ˈmɪlk] [ɪn] [təːp] [ˈʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] .  
**Add** **Minute** **Tapioca** **and** **chocolate** **to** **milk** **in** **top** **of** **double** **boiler** .  
添加 分钟 木薯 和 巧克力 到 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将速溶木薯粉和巧克力加入双层蒸锅上层的牛奶中。

[pleɪs] [ˈoʊvər] [ˈræpɪdli] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [ˈbrɪŋ] [tuː; tə] [ˈskɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [əˈləʊ] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] [ˈmɪnɪts] )  
**Place** **over** **rapidly** **boiling** **water** , **bring** **to** **scalding** **point** ( **allow** **3** **to** **5** **minutes** )  
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 3 到 5 分钟 )  
,  
.  
,

置于沸水上，加热至滚烫（约3至5分钟），

[ænd; ənd] [ˈkʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈfriːkwəntli] .  
**and** **cook** **5** **minutes** , **stirring** **frequently** .  
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[biːt] [wɪð; wɪθ] [ˈroʊtəri] [eg] [ˈbiːtər] [tuː; tə] [ˈblend] [ˈɔːl] [ɪnˈɡriːdiənts] , [ɪf] [ˈnesəseri] .  
**Beat** **with** **rotary** **egg** **beater** **to** **blend** **all** **ingredients** , **if** **necessary** .  
打 和 旋转 蛋 击打者 到 混合 全部 原料 , 如果 必要的 .

如有必要，可用旋转式打蛋器将所有食材搅拌均匀。

[streɪn] [hɑ:t] ['mɪkstʃər] , [ˈstɜ:rɪŋ] ( [nɑ:t] ['rʌbɪŋ] ) [θru:] ['veri] [faɪn] [saɪ] , [ˈɑ:ntə] ½ [kʌp] ['ʊgər] ,  
**Strain hot mixture , stirring ( not rubbing ) through very fine sieve , onto ½ cup sugar ,**  
拉紧 热的 混合物 , 搅拌 ( 不是 擦 ) 通过 非常 美好的 筛 , 到 ½ 杯子 糖 ,  
将热混合物用细筛过滤, 边过滤边搅拌 (不要揉搓) , 然后倒入半杯糖中。

[sɔ:lt] , [ænd; ənd][kɔ:rn] ['sɪrəp] .  
**salt , and corn syrup .**  
盐 , 和 玉米 糖浆 .  
盐和玉米糖浆。

[stɜ:r] [ʌn'tɪl] ['ʊgər] [ɪz] [dɪ'zɔ:lvd] .  
**Stir until sugar is dissolved .**  
搅拌 直到 糖 是 溶解 .  
搅拌至糖完全溶解。

[tʃɪl] .  
**Chill .**  
寒意 .  
寒意。

[eɪ dɪ: 'di:] [tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['ʊgər] [tu:; tə] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [stɪf] ; [foʊld][ˈɪntu:] [kəʊld]  
**Add 2 tablespoons sugar to egg whites and beat until stiff ; fold into cold**  
添加 2 汤匙 糖 到 蛋 白人 和 打 直到 僵硬的 ; 折叠 进入 寒冷的  
[ˌtæpi'oukə] ['mɪkstʃər] .  
**tapioca mixture .**  
木薯 混合物 .  
在蛋白中加入 2 汤匙糖, 打发至硬性发泡; 然后拌入冷的西米糊中。

[foʊld][ɪn] [kri:m] [ænd; ənd] [və'ni:lə] .  
**Fold in cream and vanilla .**  
折叠 在 奶油 和 香草 .  
拌入奶油和香草精。

[tɜ:rn] [ˈɪntu:] ['fri:zɪŋ] [treɪ] [ʌv; əv] [ɔ:tə'mætɪk] [rɪ'frɪdʒəreɪtər][ænd; ənd] [fri:z] [æz; əz] [ˈræpɪdli][æz; əz]  
**Turn into freezing tray of automatic refrigerator and freeze as rapidly as**  
转动 进入 冷冻 托盘 的 自动的 冰箱 和 冻结 作为 快速 作为  
[ˈpɑ:səb(ə)l] — [θri:] [tu:; tə] [fɔ:r] [ˈaʊərz] [ˈju:zuəli; ˈju:zəli] [rɪ'kwaɪərd] .  
**possible — 3 to 4 hours usually required .**  
可能的 — 3 到 4 小时 通常 必需的 .  
放入自动冰箱的冷冻盘中, 尽快冷冻——通常需要 3 到 4 小时。

[ɔ:r] [tɜ:rn] ['mɪkstʃər] [ˈɪntu:] [kən'teɪnər] , [ˈkʌvər] ['taɪtli] ,  
**Or turn mixture into container , cover tightly ,**  
或者 转动 混合物 进入 容器 , 覆盖 紧紧 ,  
或者将混合物倒入容器中, 盖紧盖子,

[ænd; ənd] [pæk] [ɪn] ['i:kwəl] [pɑ:rts] [aɪs] [ænd; ənd] [sɔ:lt] [tu:'tu:] [tu:; tə] [θri:] [ˈaʊərz] .  
**and pack in equal parts ice and salt 2 to 3 hours .**  
和 盒 在 平等的 部分 冰 和 盐 2 到 3 小时 .  
用等量的冰和盐腌制 2 到 3 小时。

[meɪks] [wʌn] [kwɔ:rt] [aɪs] [kri:m] .  
**Makes 1 quart ice cream .**  
制作 1 夸脱 冰 奶油 .  
可制作1夸脱冰淇淋。

[ ˈfʊtnəʊts ]  
**FOOTNOTES**  
脚注

脚注

[ [wʌn] ] [ˈevriθɪŋ] , [ɪkˈsept] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [ˈfleɪvərɪŋ] , [ˈɡoʊz][ɪn] [təˈgeðər] !  
[ 1 ] **Everything , except egg whites and flavoring , goes in together !**  
[ 1 ] 一切 , 除了 蛋 白人 和 调味 , 去 在 一起 !

[1]除了蛋白和调味料之外, 所有东西都要一起放进去!

[ [tuːˈtuː] ] [jes] — [faɪv] [ˈmɪnɪts] .  
[ 2 ] **Yes — 5 minutes .**  
[ 2 ] 是的 — 5 分钟 .

[2]是的——5分钟。

[,aɪ ˈtiː] [juːst] [tuː; tə] [teɪk] - !  
**It used to take 15 !**  
它 用过的 到 拿 - !

以前需要15分钟!

[ [θriː] ] [rɪˈmembər] , [ðæt][,aɪ ˈtiː] [ˈθɪkənz] [tuː; tə][ə; eɪ] [ˈɡlɔːriəs] [ˈkriːmɪnəs] [æz; əz][,aɪ ˈtiː] [kuːlɪz] .  
[ 3 ] **Remember , that it thickens to a glorious creaminess as it cools .**  
[ 3 ] 记住 , 那 它 增厚 到 一个 辉煌 奶油味 作为 它 冷却 .

[3]记住, 它冷却后会变得浓稠, 呈漂亮的奶油状。

[ [fɔːr] ] [faɪv] [ˈmɪnɪts] — [ðæts] [ɔːl][ðə; ði] [ˈkʊkɪŋ] [ðɪs] [nuː] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] [niːdz] .  
[ 4 ] **5 minutes — that's all the cooking this new Minute Tapioca needs .**  
[ 4 ] 5 分钟 — 那就是 全部 这 烹饪 这 新的 分钟 木薯 需求 .

[4]5 分钟——这就是这款全新速食木薯粉所需的全部烹饪时间。

[ [faɪv] ] [ˈmɪksʃər] [kliəz] [ænd; ənd] [ˈθɪkənz] [æz; əz][,aɪ ˈtiː] [kuːlɪz] .  
[ 5 ] **Mixture clears and thickens as it cools .**  
[ 5 ] 混合物 清除 和 增厚 作为 它 冷却 .

[5]混合物冷却后会变得清澈且浓稠。

[ [sɪks] ] [ə; eɪ] [ˈlʌvli] [ˈlʊkɪŋ] , [grænd] - [ˈteɪstɪŋ] [dɪˈzɜːrt] .  
[ 6 ] **A lovely looking , grand - tasting dessert .**  
[ 6 ] 一个 迷人的 寻找 , 盛大 - 品尝 甜点 .

[6]一款外形精美、味道绝佳的甜点。

[ænd; ənd][wʌn] [ðæt] [juː; jʊ][kæn; kən] [ˈveri] [ðə; ði] [hoʊl] [jɪr] [raʊnd] . -  
**And one that you can vary the whole year round . 23**  
和 — 那 你 能 各不相同 这 所有的 年 圆形的 . -

而且这种做法可以全年变化。23

[friː] !  
**FREE !**  
自由的!

自由的!

[ə; eɪ] [kʊk] [bʊk] [ʌv; əv] - [ˈresəpɪz] !  
**A COOK BOOK OF 85 RECIPES !**  
一个 厨师 书 的 - 食谱 !

一本包含85道菜谱的烹饪书!

— [ˈdʌzənz] [ʌv; əv][ˌtæpiˈoʊkə] [kriːmz] [ænd; ənd][fruːt][ˌtæpiˈoʊkə] !  
— **Dozens of tapioca creams and fruit tapiocas !**  
— 几十个 的 木薯 乳霜 和 水果 木薯 !

——几十种木薯奶油和水果木薯!

— [ə; eɪ] [skɔːr] [ʌv; əv] [beɪkt] [ˌtæpiˈoʊkə] [dɪˈzɜːrts] !  
— **A score of baked tapioca desserts !**  
— 一个 分数 的 烘焙 木薯 甜点 !

——一大堆烤木薯甜点!

— [fɔːr][aɪs] [kriːmz] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi][ˈfroʊz(ə)n] [wɪˈðəʊt] [ˈstɜːrɪŋ] !  
— **4 ice creams that can be frozen without stirring !**  
— 4 冰 乳霜 那 能 是 冷冻 没有 搅拌 !

——4 种无需搅拌即可冷冻的冰淇淋!

— [ert][fru:t][paɪz][ðæt][ki:p][ðə;ði][dʒu:s][wer][aɪ'ti:] [bi'ɒŋz] ！  
— **8 fruit pies that keep the juice where it belongs ！**  
— 8 水果 馅饼 那 保持 这 汁 在哪里 它 属于 ！  
— 8 款水果派，果汁不会流出来！

— [ert][su:ps][mɔ:r][i:zəli][meɪd][ðæn;ðən]['evə][br'fɔ:r] ！  
— **8 soups more easily made than ever before ！**  
— 8 汤 更多的 容易地 制成 比 曾经 前 ！  
— 8 种比以往任何时候都更容易制作的汤！

— - [grænd][ænd;ənd]['veri][i:kə'nɔ:mɪk(ə)][meɪn][dɪfɪz] ！  
— **21 grand and very economical main dishes ！**  
— - 盛大 和 非常 经济 主要的 菜肴 ！  
— 21 道美味又实惠的主菜！

— [nu:] ['menju:z][fɔ:r;fər][ɔ:l][sɔ:ts][ʌv;əv][ni:dz] ！  
— **New menus for all sorts of needs ！**  
— 新的 菜单 为了 全部 排序 的 需求 ！  
— 全新菜单，满足各种需求！

[get][jɔ:r;jər]['kɑ:pi][tə'deɪ] ．  
**Get your copy today ．**  
得到 你的 复制 今天 ．  
立即获取您的副本。

[meɪl][ðə;ði]['ku:pə:n][ænd;ənd][lɜ:rn][ʌv;əv][ɔ:l][ðə;ði]['wʌndərf(ə)] [θɪŋz][ju:;jʊ][kæn;kən][meɪk][wɪð;wɪθ]  
**Mail the coupon and learn of all the wonderful things you can make with**  
邮件 这 优惠券 和 学习 的 全部 这 精彩的 事物 你 能 制作 和  
[ðə;ði][nu:] ['mɪnɪt][tæpi'oukə] ！  
**the NEW Minute Tapioca ！**  
这 新的 分钟 木薯 ！  
邮寄优惠券，了解用全新速溶木薯粉可以制作的所有美味佳肴！

['dʒen(ə)rəl][fu:dz] ， [dept] ． ['maʊnt,'em'ti:] ， ['bæt(ə)] [kri:k] ， ['mɪt] ．  
**GENERAL FOODS ， Dept ． MT ， Battle Creek ， Mich ．**  
一般的 食物 ， 部门 ． 公吨 ， 战斗 溪 ， 密歇根州 ．  
通用食品公司，MT部门，密歇根州巴特爾克里克市

[pli:z][send][em'i:] — [fri:] — [nu:] ['resəpi][bʊklət][ænd;ənd][nu:] ['mɪnɪt][tæpi'oukə]['sæmp(ə)] ．  
**Please send me — FREE — new recipe booklet and NEW Minute Tapioca sample ．**  
请 发送 我 — 自由的 — 新的 食谱 小册子 和 新的 分钟 木薯 样本 ．  
请免费寄给我新的食谱手册和新的速溶木薯粉样品。

[neɪm] \_ \_ \_ \_ \_  
**Name** = = = = =  
姓名 \_ \_ \_ \_ \_  
姓名 \_\_\_\_\_

[stri:t] \_ \_ \_ \_ \_  
**Street** = = = = =  
街道 \_ \_ \_ \_ \_  
街道 \_\_\_\_\_

['sɪti] \_ \_ \_ \_ \_  
**City** = = = = =  
城市 \_ \_ \_ \_ \_  
城市 \_\_\_\_\_

[stert] \_ \_ \_ \_ \_  
**State** = = = = =  
状态 \_ \_ \_ \_ \_  
状态 \_\_\_\_\_

[fɪl] [ɪn] [kəm'pli:tli] — [prɪnt] [neɪm] [ænd; ənd] [ə'dres]  
**FILL IN COMPLETELY — PRINT NAME AND ADDRESS**  
充满 在 完全地 — 打印 姓名 和 地址

请完整填写——请用印刷体填写姓名和地址

[ɪn][ˈkænədə], [ə'dres] : [ˈdʒen(ə)rəl] [fuːdz] , [ˈlɪmɪtɪd] . , [kəʊˈbʊəg] , [ɑːnˈteriəʊ]  
**In Canada , address : General Foods , Ltd . , Cobourg , Ontario**  
在 加拿大 , 地址 : 一般的 食物 , 有限公司 . , 科堡 , 安大略省  
加拿大地址: General Foods, Ltd., Cobourg, Ontario

[ɔːl] [ˌtæpiˈoʊkə][ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [ruːt] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [kəˈsɑːvə] [plænt] — [ə; eɪ][plænt] [reɪzɪd] [ɪn][fɑːr]  
**All tapioca is made from the root of the cassava plant — a plant raised in far**  
全部 木薯 是 制成 从 这 根 的 这 木薯 植物 — 一个 植物 提高 在 远的  
- [ɔːf][ˈdʒɑːvə] .  
- **off Java** .  
- 离开 Java .

所有木薯粉都是用木薯根制成的——这种植物生长在遥远的爪哇岛。

[ˈoʊnli] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] , [haʊˈevər] , [ɪz] [ˈprɑːsest] [frʌm; frəm][ˌtæpiˈoʊkə][ˈflaʊər][ɪn][əˈmerɪkə] .  
**Only Minute Tapioca , however , is processed from tapioca flour in America .**  
仅有的 分钟 木薯 , 然而 , 是 已处理 从 木薯 面粉 在 美国 .  
然而, 只有速溶木薯粉是在美国用木薯粉加工而成的。

[hɪr] , [ɪn][ə; eɪ] [kliːn] , [ˈsʌni] [əˈmerɪkən][ˈfækt(ə)ri][ɪn][ðə; ðɪ] [ˈbəːkʃiə] , [ˈʌndər] [kliːn] , [ˈsænətəri]  
**Here , in a clean , sunny American factory in the Berkshires , under clean , sanitary**  
这里 , 在 一个 干净的 , 阳光明媚 美国人 工厂 在 这 伯克希尔 , 在下面 干净的 , 卫生  
[əˈmerɪkən] [kənˈdɪʃ(ə)nɪz] ,  
**American conditions ,**  
美国人 状况 ,  
这里, 在伯克希尔山脉一家干净、阳光充足的美国工厂里, 在干净卫生的美国式环境下,

[ðə; ðɪ] [kəˈsɑːvə] [ˈflaʊər][ɪz] [wɑːʃt] , [ˈdelɪkətli] [kʊkt] , [ænd; ənd] [ˈpækɪdʒd] .  
**the cassava flour is washed , delicately cooked , and packaged .**  
这 木薯 面粉 是 洗过 , 轻柔地 煮熟 , 和 包装好的 .  
木薯粉经过清洗、精心烹制和包装。

[fɔːr; fər] [ˈklenlɪnəs] - [seɪk] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ˈɪziə] [ˈkʊkɪŋ] , [ɪnˈsɪst][ɑːn] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə] .  
**For cleanliness ' sake , as well as easier cooking , insist on Minute Tapioca .**  
为了 清洁 - 清酒 , 作为 出色地 作为 更轻松 烹饪 , 坚持 在 分钟 木薯 .  
为了保持清洁卫生, 也为了方便烹饪, 请坚持使用速溶木薯粉。

[ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə][ˌsiːˈoʊ] . , [ɪŋk] .  
**MINUTE TAPIOCA CO . , INC .**  
分钟 木薯 一氧化碳 . , 公司 .  
分钟木薯公司

[dɪˈvɪʒ(ə)n][ʌv; əv][ˈdʒen(ə)rəl] [fuːdz]  
**Division of General Foods**  
分配 的 一般的 食物  
通用食品公司

[ˈɔːrɪndʒ] , [ˌmæsətˈʃuːsɪts]  
**ORANGE , MASSACHUSETTS**  
橙子 , 马萨诸塞州  
马萨诸塞州奥兰治

[ - ] [noʊts]  
**Transcriber's Notes**  
转录员的 笔记  
转录者注释

[ˈsaɪləntli] [kəˈrektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈtaɪpəʊs] .

Silently corrected a few typos .  
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 :

默默地改正了几处拼写错误。

[riˈteɪnd] [ˌpʌblɪˈkeɪ(ə)n][ˌɪnfərˈmeɪ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈprɪntɪd] [ɪˈdɪŋ] : [ðɪs] [ˈiːbʊk] [ɪz][ˈpʌblɪk] -  
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -  
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -

[doʊˈmeɪn][ɪn][ðə; ði] [ˈkʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪˈkeɪ(ə)n] .

domain in the country of publication .  
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息： 本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst][ˈvɜːrʒ(ə)nɪz][ˈoʊnli] , [tekst][ɪn][ɪˈtælɪks][ɪz] [ diˈlɪmɪtɪd ] [baɪ] \_ [ʌndəˈskoʊz] \_ .

In the text versions only , text in italics is delimited by underscores = .  
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 \_ 下划线 \_ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

[saɪdənoʊts][ɑːr; ər] [ˌreprɪˈzɛntɪd] [æz; ɛz] [ ˈhedɪŋs ] [ɔːr] [ ˈfʊtnəʊts ] , [æz; ɛz] [siːmd] [əˈprəʊpriət] .  
Sidenotes are represented as headings or footnotes , as seemed appropriate .  
旁注 是 代表 作为 标题 或者 脚注 , 作为 似乎 合适的 .

旁注以标题或脚注的形式呈现，视情况而定。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷

开口如有神

